

Ocra

BOLGHERI

Denominazione di Origine Controllata

LE PAVONIERE - *Bolgheri*



Ocra “il sangue della terra”, nasce a Bolgheri, località che gode di un microclima eccezionale per la coltivazione della vite: vinificato in impianti modernissimi e all’avanguardia è un vino asciutto con tannini morbidi e avvolgenti.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot.

Affinamento: 12 mesi in barrique.

Colore: rosso rubino profondo.

Profumo: lunghi sentori di mora e mirtillo con leggeri riferimenti di cuoio.

Sapore: fine, sapido, caldo.

Abbinamenti: arrostiti di carne rossa, cacciagione, salumi e formaggi di media e alta stagionatura.

Temperatura di servizio: 18°/19° C.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI