

VIGNARÈ
STROZZI

VignaRè

BOLGHERI SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

LE PAVONIERE - Bolgheri



“VignaRè” viene raccolto nell’omonimo vigneto, così battezzato dal Principe Girolamo Strozzi, che dista 1Km dall’Azienda Le Pavoniere. In questo podere, considerato da sempre uno dei più vocati e predisposti della zona, furono impiantati alla fine degli anni '90 cloni selezionatissimi di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot; circondato da un’alta siepe di oleandri ed eucalipti ha dato l’idea per la produzione di un Bolgherese importante ed elegante come siamo orgogliosi credere sia questo nostro Vino.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

Affinamento: 18 mesi in carati da 225 l.

Colore: rosso rubino intenso e profondo.

Profumo: fine e ampio, con note di piccoli frutti neri e piacevoli sensazioni speziate.

Sapore: pieno di grande struttura sostenuta da tannini maturi e setosi; ricordi di cocco e tabacco con lunga persistenza gustativa.

Abbinamenti: piatti importanti di carne e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°/19° C.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi, disponibile anche nel formato magnum.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI