



ETERNA

Bianco
DOC ROMA

Uvaggio : 100 % Malvasia Puntinata

Grado Alcolico : 13.5 %

Produzione : a fine fermentazione il vino rimane a contatto con le fecce fini per migliorarne le caratteristiche organolettiche, la maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio.

Il 10% fermenta in barriques nuove, da 225 litri, di rovere francese.

Aspetto : Netto, limpido.

Colore : Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo : si presenta fresco, fresco, pulito, intenso ed elegante. I profumi rimandano a note agrumate, in particolare fiori di arancio, cedro, camomilla. La mineralità, tipica dell'areale dei castelli romani, è netta e piacevole.

Gusto : Il gusto è decisamente asciutto, notevole l'eleganza tra la morbidezza e la freschezza. La mineralità percepita al naso si traduce al palato in una sapidità gustativa. La retro olfazione rimanda a sentori di frutta matura, candita. Ne risulta un vino intenso, elegante e complesso.

Variety : 100 % Malvasia Puntinata

Alcohol Content : 13.5 %

Production : at the end of fermentation, the wine remains in contact with the fine lees to enhance its organoleptic characteristics. Maturation and refinement take place in stainless steel. 10% ferments in new French oak barrels, 225 liters each.

Appearance : Clear, limpid.

Color : Straw yellow with greenish reflections.

Aroma : It presents itself as fresh, clean, intense, and elegant. Aromas reminiscent of citrus notes, especially orange blossoms, cedar, and chamomile. The minerality, typical of the area of the Castelli Romani, is clear and pleasant.

Taste : The taste is decidedly dry, with remarkable elegance between softness and freshness. The minerality perceived on the nose translates into a gustatory savouriness on the palate. The retro-olfaction evokes hints of ripe, candied fruit. The result is an intense, elegant, and complex wine.