



ETERNA

Rosso

DOC ROMA RISERVA

Uvaggio: Montepulciano e Syrah

Grado Alcolico: 13,5%

Produzione: Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in barriques da 225 litri di rovere francese per circa 12 mesi. Dopo un anno il vino viene trasferito nelle botti grandi per un ulteriore affinamento di 12 mesi.

Aspetto: Limpido, intenso e profondo.

Colore: Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo: Al naso si presenta etereo e ricco di sentori di frutta rossa molto matura, ciliegia sotto alcol, amarena, prugne. Il lungo affinamento in legno è testimoniato da note speziate, come il pepe e i chiodi di garofano ma anche note empiromatiche tostate, affumicate, su tutto tabacco, cioccolato e caffè.

Gusto: Vino molto equilibrato e di grande complessità. Il vino delle grandi occasioni, in grado di affinare in bottiglia per decenni mantenendo sempre uno stile fresco e pulito.

Blend: Montepulciano e Syrah

Alcohol Content: 13%

Production: Malolactic fermentation in stainless steel and subsequent aging in 225-liter French oak barriques for approximately 12 months. After one year, the wine is transferred to large barrels for further aging for 12 months.

Blending and bottling in the spring of the third year following the harvest.

Appearance: Clear, intense, and deep.

Color: Ruby red with garnet reflections.

Aroma: On the nose, it appears ethereal and rich with scents of very ripe red fruit, cherry in alcohol, sour cherry, and plums. The long wood aging is evidenced by spicy notes such as pepper and cloves, as well as toasted, smoky, overall tobacco, chocolate, and coffee notes.

Taste: Very balanced and of great complexity.

A wine for special occasions, capable of refining in the bottle for decades while maintaining a consistently fresh and clean style.