



ETERNA

Rosso

DOC ROMA

Uvaggio: Montepulciano e Syrah

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 con successivo passaggio in botte di rovere francese per circa 12 mesi.

Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi del secondo anno successivo la vendemmia.

Aspetto: Limpido, intenso e profondo.

Colore: Rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo: si presenta come una spremuta di frutta fresca, mirtillo e lampone. con note speziate e profumo di tabacco, cacao, cioccolato e caffè .

Gusto: vino complesso, dove le note conferite dalle uve si fondono egregiamente con il sapore scaturito dal lungo affinamento. La complessità delle scelte viticole ed enologiche ne determinano l'enorme potenziale evolutivo e la grande attitudine all'invecchiamento.

Blend: Montepulciano and Syrah.

Alcohol Content: 13%

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 with subsequent transfer to oak barrels for about 12 months. Blending and bottling in the first months of the second year after the harvest.

Appearance: Clear, intense, and deep. Color: Ruby red with purple reflections.

Aroma: On the nose, it presents itself as a juice of fresh fruit, blueberry, and raspberry. Wood aging is evidenced by spicy notes as well as scents of tobacco, cocoa, chocolate, and coffee.

Taste: A complex wine, where the notes imparted by the grapes blend seamlessly with the flavor derived from prolonged aging. The complexity of viticultural and winemaking choices determines its enormous evolutionary potential and great aging ability.