

# ETERNA DOC ROMA ROSSO RISERVA

Vino Rosso  
DOC - Denominazione di Origine Controllata



## SCHEDA TECNICA

**Uvaggio:** Montepulciano e Syrah

**Grado Alcolico:** 13%

**Produzione:** Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.

Diraspa-pigiatura e macerazione a freddo per una notte a 8°C.

Inoculo di lieviti selezionati e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 28°C.

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.

Assemblaggio ed imbottigliamento nella primavera del terzo anno successivo la vendemmia.

## VIGNETI

**Località:** Santa Maria delle Mole - Marino

**Terreno:** Suolo vulcanico.

**Estensione:** 4.4 Ha

**Densità ceppi/ha:** 4000

**Sistema allevamento:** Guyot

## ESAME ORGANOLETTICO

**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.

**Abbinamento:** si accompagna perfettamente a carni rosse, formaggi e salumi stagionati. Servire alla temperatura di 16-18°C.