

AETERNUM

Un blend con una forte identità, caldo e ammaliante, classico taglio bordolese creato dall'unione di due vitigni a bacca nera Cabernet Sauvignon e Merlot. Il colore quasi impenetrabile è un rosso purpureo con riflessi violacei. Le sue eterne note aromatiche abbracciano tutto il palato rievocando profumi erbacei di sottobosco, floreali e fruttati, quali l'amarena e i mirtilli, il ribes nero e la prugna matura. Sul finire della degustazione si percepiscono le sue note speziate, sentori di cacao amaro e tabacco, risultato di un lungo affinamento in barriques.

Ideale in abbinamento con taglieri di formaggi erborinati, bistecca di chianina, filetto al pepe verde e mezze maniche all'amatriciana.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 90% e Merlot 10%

Zona di produzione: Apulia (Lt)

Superficie vitata: circa 5 ettari

Altitudine del vigneto: circa 150 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: vulcanica, ricca di scheletro e di elementi minerali.

Sistema di allevamento: controspalliera a Guyot

Densità dei ceppi: 4.333 viti per ettaro

Produzioni per ceppo: 1,3 kg

Resa dell'uva in vino: 60%

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Raccolta: a mano in cassette

Vinificazione: in rosso, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata con continui delestage e rimontaggi. Fermentazione malolattica interamente svolta in barriques di rovere francese. Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 4 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

Temperatura di servizio: 18/20°C

Grado alcolico: 14 %

