



SCHEMA TECNICA

AETERNITAS - ROMA DOP ROSSO

UVAGGIO:	Montepulciano (non meno del 50%), Cesanese Comune (non meno del 35%) e Merlot (massimo 15%)
ZONA DI LAVORAZIONE:	Collina, circa 412mt sul livello del mare (ArICCIA RM)
VENDEMMIA:	Manuale
AFFINAMENTO:	Inox (12 mesi)
GRADO ALCOLICO:	Dai 13,5%Vol ai 14,5%Vol
COLORE:	Rosso rubino con riflessi granati
CONSISTENZA:	Consistente
NOTE OLFATTIVE:	Fiori freschi (viola - ciclamino); Frutti a bacca rossa e nera (mora - ribes - lampone - melograno - ciliegie - prugna); Note speziate (cannella - chiodi di garofano - ginepro); Note vegetali (sottobosco - muschio).
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14 - 16°C
ABBINAMENTI:	Grigliate miste di carne, arrostiti e bolliti, cacciagione, tartare di carne, piatti a base di coniglio o maiale, primi piatti a base di funghi e formaggi stagionati.
QUALCHE CURIOSITÀ:	<p>Questo vino fa parte della categoria dei vini DOP e si caratterizza, quindi, per una produzione scrupolosamente dettata da uno specifico disciplinare, normativamente regolamentato, all'interno del quale, tra le altre cose, si stabilisce l'uvaggio e le relative percentuali massime ammesse.</p> <p>Nel caso specifico è possibile utilizzare esclusivamente due vitigni tra i più diffusi nel centro Italia, Montepulciano e Cesanese, e per una piccolissima parte altri vitigni a bacca rossa (massimo 15%), come il Merlot. I vitigni che compongono questo vino sono diffusissimi nella relativa zona di produzione e affondano le loro radici molto lontano nel tempo.</p> <p>Il Cesanese, presente nel Lazio con due denominazioni distinte Cesanese comune e Cesanese d'Affile, deve il suo nome alla località di Cesano. Questo vitigno viene citato già da Plinio il Vecchio che nei suoi scritti ne testimonia l'uso per la produzione di grandi quantità di vino Rosso.</p> <p>Il Montepulciano è un vitigno autoctono di tutto il centro Italia e, in particolare, delle regioni di Abruzzo, Marche, Umbria e Lazio. Le prime testimonianze dell'uso di questo vino risalgono al 1700 e contrariamente a quello che si pensa non ha alcun legame con la città di Montepulciano (Siena), nota per un altro vitigno: il Sangiovese.</p>

VINO