



Presentazione annata
2024

LA NOSTRA STORIA

Jacopo Sorce e Luca Di Fazio, anno 2016 e un'idea semplice —

“E se facessimo il vino?”

— è diventata realtà grazie alla guida di nonno Tonino, produttore di vino da una vita.

Dalla nostra prima vendemmia abbiamo scelto di seguire le lavorazioni antiche, allo studio e al recupero delle attrezzature dei nostri nonni, abbiamo dato vita a piccole produzioni che rispettano tradizione, natura e tempi lenti.





**Ogni bottiglia è un'opera: nasce dalla terra,
prende forma nell'artigianato, evolve nell'arte.**

ARTE E VINO

Il nostro progetto unisce arte e artigianato, portando opere d'arte originali sulle etichette delle nostre bottiglie.

Ogni vino diventa così un'esperienza completa, dove il piacere *del palato* incontra quello *dell'emozione*.

Collaboriamo con artisti contemporanei per trasformare **ogni bottiglia in un pezzo da collezione.**

**Artigianato e arte si fondono
in un'unica profonda
esperienza da condividere.**



ARTISTA

RACHELE
FRISON

X



Per questa edizione, Cantina Aeterna ha scelto di collaborare con **Rachele Frison** (Desio, 1995), artista visiva dalla pittura sensibile e visionaria, capace di tradurre stati emotivi, tensioni interiori e immaginari sospesi in un linguaggio pittorico intenso e profondamente evocativo.

Questa collaborazione non è un semplice progetto estetico, ma un **dialogo aperto tra due linguaggi che condividono la stessa strada**, verso ciò che non è immediatamente visibile, ma che suscita la stessa vibrazione poetica.

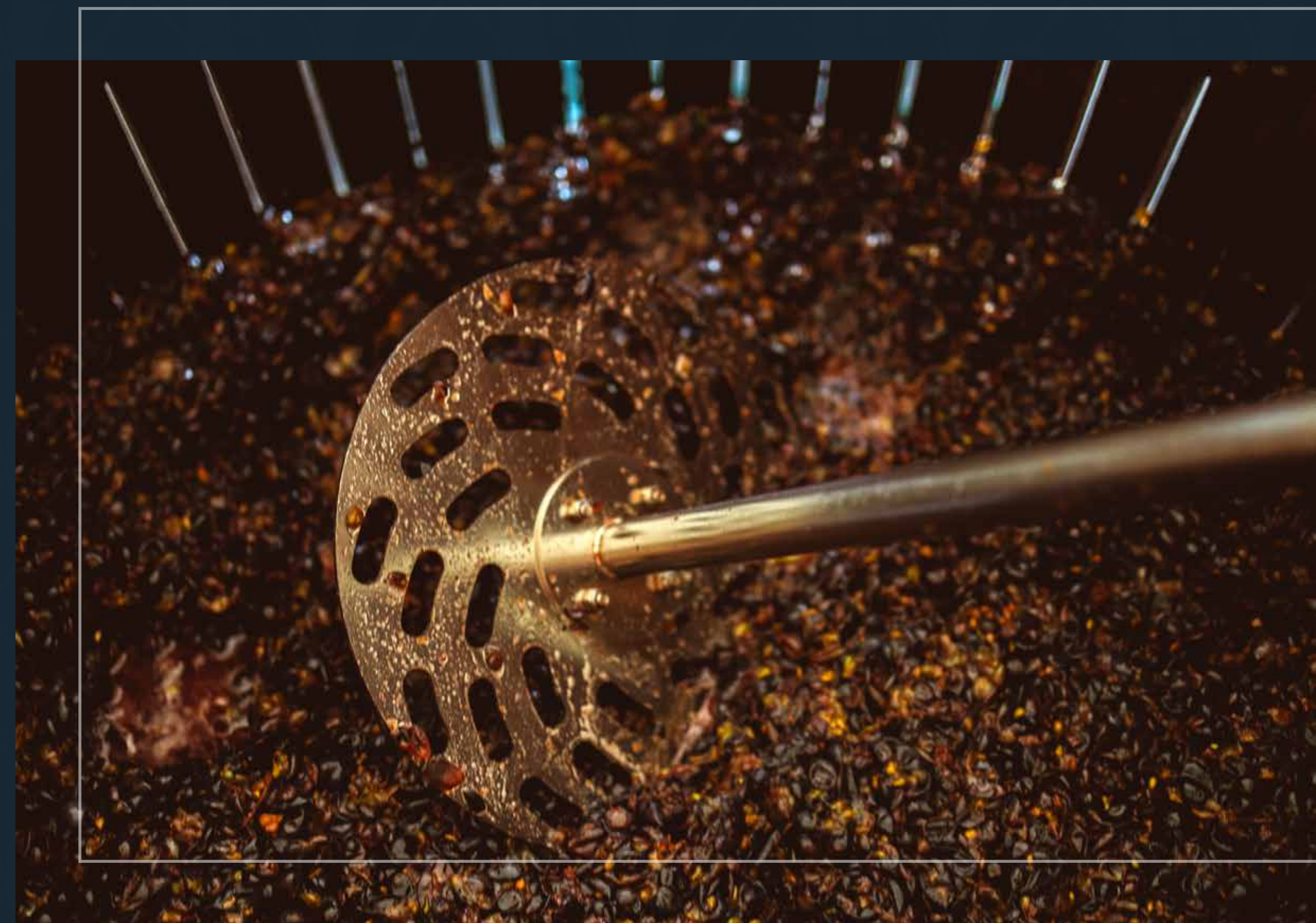


NATURA

Dalla vigna alla bottiglia seguiamo un processo artigianale e rispettoso della **materia prima**.

L'uva viene raccolta a mano e selezionata in cassetta, diraspata in modo soffice per preservare bucce, aromi e purezza del mosto.

Torchiamo delicatamente e affiniamo in acciaio o vetroresina, lasciando che il vino evolva naturalmente, **con cura e controllo costante**.





Pecorino 25% | Trebbiano 35% | Passerina 40%

Istante

Istante è un vino bianco nato dall'incontro di tre uve bianche, coltivate nello stesso terreno ma con tempi di maturazione diversi. La nostra ricerca è quella dell'equilibrio perfetto: raccogliamo ogni uva nel momento esatto, rispettando i suoi tempi naturali, per fondere in un solo calice freschezza, complessità e armonia. Il risultato è un bianco raffinato, capace di raccontare il territorio e la pazienza del vignaiolo in ogni sorso, regalando un'esperienza che invita a vivere il momento con intensità.

Vorrei essere la sua ombra ma la detesto

L'opera presenta una scena intensa e carica di tensione emotiva, in cui figure affannate tentano di occultare una luna piena gigantesca dietro pesanti tendaggi, come se potessero soffocarne la presenza ineludibile. La luna si configura non solo come un corpo celeste, ma come un simbolo di energia potente e ambivalente, che suscita ammirazione, timore e repulsione simultaneamente. Attraverso questo potente contrasto, il quadro esplora la complessità delle emozioni umane, rappresentando quel bagliore magnetico che affascina e inquieta, trascinando lo spettatore in un vortice di sentimenti contraddittori.

Note di degustazione - Bianco

Il colore è giallo paglierino, luminoso e delicato. All'olfatto risulta poco intenso, ma lascia emergere con gradualità leggere note erbacee che ricordano fieno fresco e leggere sfumature vegetali. In bocca appare dolce sulla lingua, con una fresca vivacità che dona immediatezza e scorrevolezza al sorso. Con il passare dei secondi evolve in una pienezza più ampia e armoniosa sul palato, mantenendo sempre una piacevole sensazione di equilibrio e morbidezza.

Scheda tecnica

Tipologia: Bianco fermo

Macerazione: Nessuna

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vetroresina

Filtrazione: Assente — chiarifica tramite decantazione naturale

Affinamento: 9 mesi in vetroresina

Alcol: 13%

Servizio: 8–10 °C

Abbinamenti: Pesce bianco, formaggi freschi e carni bianche



Montepulciano 100%

Ritorno

Ritorno è molto più di un vino rosso: è un viaggio nel cuore delle nostre radici, un abbraccio sincero con la memoria di chi ha dedicato la vita a questa terra. Seguendo con devozione le stesse tecniche apprese da nostro nonno, ogni bottiglia custodisce un'eredità di passione e amore senza tempo. Nessun cambiamento, solo fedeltà: quella fedeltà che racconta storie di mani sapienti, di giorni spesi sotto il sole e di notti illuminate dalla luna. Ritorno è il ritorno a casa, a ciò che siamo stati e a ciò che vogliamo ancora essere, un invito a ritrovare il valore delle cose semplici e autentiche, attraverso il gusto di un vino che parla di famiglia e di emozioni profonde.

La ragazza dalle mani d'argento

L'opera racconta una narrazione intensa e drammatica, dove una promessa di potere e ricchezza, siglata con il diavolo, si trasforma in un sacrificio crudele. Al centro della scena, la figura della ragazza diventa simbolo di un destino segnato: le sue mani, tagliate e trasformate in argento freddo e lucente, incarnano un segno tangibile di tradimento e perdita. Attraverso questa immagine, il quadro esplora temi di desiderio, inganno e la bellezza inquietante di una condanna che grava come un peso ineluttabile, rivelando una storia di sacrificio e di forza tragica.

Note di degustazione - Rosso

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso emerge un bouquet fruttato che ricorda i frutti di bosco, arricchito da leggere note di prugna matura e un accenno di spezie dolci. Al palato è dolce e vellutato, con note ben definite di amarena e ciliegia che si fondono armoniosamente a una piacevole morbidezza. Il finale è rotondo, avvolgente e persistente, con una sensazione calda che richiama la dolcezza naturale del frutto.

Scheda tecnica

Tipologia: Rosso fermo

Macerazione: 5 giorni

Vinificazione: Fermentazione in vetroresina

Filtrazione: Assente — chiarifica tramite decantazione naturale

Affinamento: 14 mesi in vetroresina

Alcol: 13,5%

Servizio: 14–16 °C

Abbinamenti: Salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianchi e rosse, formaggi semi-stagionati



Montepulciano 75% | Cococciola 25%

Pensiero

Un rosato che gioca con l'armonia delle uve rosse e bianche, nato dalla vendemmia 2024. Al calice, colpisce per il suo impatto visivo: un rosa tenue che si avvicina all'eleganza di un bianco corposo. Il suo profilo è fruttato e sfizioso, con un carattere alcolico che lo rende deciso e coinvolgente. Pensiero è pensato per chi ama un vino versatile, capace di accompagnare con grazia sia momenti di convivialità che piatti dal sapore ricercato. Un sorso che invita a fermarsi, a riflettere e a godere del presente, proprio come suggerisce il suo nome.

Veleno di Scorpione

La composizione è dominata dalla figura di una giovane donna sdraiata, che interagisce con una serie di scorpioni emergenti da un barattolo. Il quadro presenta un'atmosfera di tensione controllata, dove non c'è né paura né ingenuità, ma un confronto paritario tra soggetto umano e creature pericolose. La forza espressa risiede nella capacità della figura di accettare il rischio e governare il veleno, senza ricorrere alla fuga. Il pericolo, qui, si trasforma in complice piuttosto che in antagonista, suggerendo un tema di dominio, equilibrio e consapevolezza interiore.

Note di degustazione - Rosato

Rosa salmone con eleganti riflessi ramati. Al naso risulta intenso, con avvolgenti note di spezie orientali che richiamano pepe rosa, cardamomo e un accenno di vaniglia. Al palato si presenta dolce e morbido, con delicati sentori di caffè che si intrecciano a sfumature di frutti rossi maturi. Il sorso è vellutato, ampio e sorprendentemente persistente, con un finale caldo e avvolgente che invita a un nuovo assaggio.

Scheda tecnica

Tipologia: Rosato fermo

Macerazione: Nessuna

Vinificazione: Fermentazione in vetroresina

Filtrazione: Assente — chiarifica tramite decantazione naturale

Affinamento: 9 mesi in vetroresina

Alcol: 14,5%

Servizio: 8–10 °C

Abbinamenti: Formaggi stagionati, piatti strutturati e carni rosse



Lacrima

Lacrima è un vino rosso intenso, un cerasuolo dal colore acceso e dalla struttura piena e avvolgente. Il suo nome nasce da un'emozione forte, quel punto di equilibrio che si ferma un attimo prima del pianto: la lacrima. Un momento di espressione profonda e autentica, che si riflette in ogni sorso, raccontando una storia di passione e intensità. Lacrima non è solo un vino, ma un'esperienza emozionale che lascia il segno.

La cacciatrice di lacrime

L'opera si ispira alla simbologia antica dei lacrimatoi, piccoli contenitori in vetro, alabastro o terracotta, originariamente destinati a conservare unguenti e profumi durante i riti funebri. Sebbene spesso fraintesi come recipienti per le lacrime dei dolenti, questi oggetti assumono nel quadro un valore più profondo, evocando la tradizione di raccogliere le lacrime vere e proprie, pratica che si sviluppò successivamente, in particolare nell'Inghilterra vittoriana, dove le lacrime venivano conservate come segno tangibile di lutto. Attraverso questa tensione tra realtà storica e mito, il dipinto esplora temi di memoria, dolore e la complessa relazione tra il lutto e la sua manifestazione materiale, offrendo una riflessione sul valore emotivo delle lacrime e dei rituali che le accompagnano.

Note di degustazione - Rosato

Un rosso chiaro che ricorda il lampone, brillante e trasparente nella sua tonalità. All'olfatto è delicato e poco intenso, ma rivela comunque eleganti note floreali accompagnate da sottili sentori di finocchietto selvatico, che aggiungono un tocco fresco e aromatico. Al gusto si presenta vivace, con una piacevole immediatezza sulla lingua che lo rende estremamente scorrevole. La freschezza iniziale si distende poi in un sorso leggero e armonioso, mantenendo una sensazione piacevolmente vivace fino al finale.

Scheda tecnica

Tipologia: Rosato fermo

Macerazione: 4 ore

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vetroresina

Filtrazione: Assente — chiarifica tramite decantazione naturale

Affinamento: 9 mesi in vetroresina

Alcol: 13%

Servizio: 8–10 °C

Abbinamenti: Crudi di carne e pesce, sushi, piatti leggeri e freschi



Montepulciano 85% | Trebbiano 10% | Passerina 5%

Infanzia

Infanzia è il ricordo di un gioco spensierato, la magia di un momento in cui tutto è possibile e il rischio è solo parte del divertimento. Nato da un incontro di due uve diverse, questo vino è un azzardo d'amore, un esperimento coraggioso come la curiosità di un bambino che si lascia andare senza paura di sbagliare. In ogni sorso c'è la leggerezza di chi gioca, la gioia di scoprire e il calore di un'esperienza nuova, capace di sorprendere e di emozionare. Quel primo taglio ha catturato un momento di pura magia, e noi vogliamo che quella stessa emozione si rinnovi in ogni bottiglia.

Tessero fili d'oro con bisbigli d'argento

L'opera raffigura due giovani donne sdraiate in un prato, le cui figure si fondono armoniosamente con il paesaggio circostante. I capelli rossi di una delle ragazze si diramano come radici, intrecciando elementi di vita e natura in un dialogo silenzioso e profondo. L'immagine cattura un momento di pace sospesa, in cui l'essere umano e la terra si connettono, tessendo insieme trame preziose fatte di luce dorata e sussurri argentei. Il quadro esplora il tema dell'unità e dell'intreccio tra identità e ambiente, evocando una sensazione di equilibrio e continuità tra il mondo umano e quello naturale.

Note di degustazione - Rosato

Infanzia si presenta con un colore rosa tenue e luminoso, frutto di una breve macerazione sulle bucce. Al naso si apre con profumi delicati di piccoli frutti rossi, petali di rosa e un accenno di agrumi freschi. Al palato è morbido e gentile, con una freschezza equilibrata che sostiene il sorso senza mai risultare invadente. La chiusura è pulita, leggermente fruttata e molto armoniosa, lasciando un ricordo elegante e piacevolmente discreto.

Scheda tecnica

Tipologia: Rosato fermo

Macerazione: 4 ore

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vetroresina

Filtrazione: Assente — chiarifica tramite decantazione naturale

Affinamento: 9 mesi in vetroresina

Alcol: 13,5%

Servizio: 8–10 °C

Abbinamenti: Aperitivi, formaggi freschi, carni rosse, pietanze grasse

CONTATTI

Luca: +39 3293537353

Jacopo: +39 3468276328

info@aeternawines.it

www.aeternawines.it

DOVE TROVARCI

Società Agricola Cantina Aeterna srl

Strada Per Villamagna 62, 66010 Chieti CH