



CANTINA CARDONE  
C O L O N N A

## Platea Rosso IGT Lazio

### Produzione

Vitigni: Montepulciano e Cesanese  
Forma di allevamento: Filari, con potatura a Guyot  
Densità di impianto: 4.000 piante per ettaro  
Vendemmia: Esclusivamente manuale, generalmente in ottobre  
Vinificazione: Macerazione per quindici giorni, al termine della fermentazione malolattica completa il suo affinamento per tutto l'inverno in vasche d'acciaio  
Gradazione alcolica: 13% vol

### Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino brillante  
Olfatto: Viola con note di frutti di bosco  
Gusto: Vellutato, dai tannini delicati  
Abbinamenti: Salumi, formaggi, primi al sugo (Amatriciana), abbacchio, carni rosse  
Temperatura di servizio: 12-14 °C



### Descrizione:

Il nome Platea (dal latino platea, piazza) deriva dalla posizione della cantina, situata in una stradina laterale della piazza principale del paese. Ottenuto da uve Montepulciano e Cesanese, entrambe raccolte a mano, si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Al naso profuma di viola con note di frutti di bosco. In bocca è vellutato e dai tanni delicati. Si abbina con salumi, formaggi, primi al sugo (Amatriciana), abbacchio e carni rosse. Si consiglia di servirlo a 12-14 °C.