



CANTINA CARDONE  
C O L O N N A

## Platea Zero 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  
Nessuna aggiunta di anidride solforosa durante le fasi di lavorazione (contiene solo solfiti sviluppatisi naturalmente)

Gradazione alcolica: 13% vol

### Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino brillante

Olfatto: Viola con note di frutti di bosco

Gusto: Schietto e naturale

Abbinamenti: Salumi nostrani, 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. Fratello del Platea rosso per composizione, se ne differenzia per l'assenza di solfiti aggiunti, peculiarità che gli conferisce un sapore schietto e naturale. Dal colore rosso rubino brillante, profuma di viola con note di frutti di bosco. Si abbina con salumi nostrani, formaggi, primi al sugo (Amatriciana), abbacchio e carni rosse. Si consiglia di servirlo a 12-14 °C.