



CANTINA CARDONE
C O L O N N A

Platea Bianco IGT Lazio

Produzione

Vitigni: Malvasia del Lazio e Trebbiano toscano
Forma di allevamento: Filari, con potatura a Guyot
Densità di impianto: 4.000 piante per ettaro
Vendemmia: Esclusivamente manuale, tra settembre ed ottobre in relazione all'andamento stagionale
Vinificazione: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16°C)
Gradazione alcolica: 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino
Olfatto: Frutta fresca, di buona persistenza
Gusto: Delicato, esprime i caratteri varietali della Malvasia
Abbinamenti: Aperitivi, antipasti, formaggi freschi, pesce, carni bianche, verdure
Temperatura di servizio: 8-10 °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 Malvasia del Lazio, vitigno tipico del nostro territorio, e uve Trebbiano toscano, entrambe raccolte a mano. Dal colore giallo paglierino, è un vino secco che al naso ha sentori floreali e fruttati. In bocca è morbido e fresco, dalla delicata nota minerale. È ideale per aperitivi, antipasti, formaggi freschi, piatti di pesce, carni bianche e verdure. Si consiglia di servirlo a 8-10 °C.