



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 sviluppatasi naturalmente)
Gradazione alcolica: 13,5% 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.