



- VITICOLTORI DAL 1877 -

## Platò

**Denominazione:** Amarone della Valpolicella DOCG

**Vitigni:** Corvina, Rondinella e Molinara

**Tipologia terreno:** Calcareo/Argilloso

**Vinificazione:** Raccolta e selezione dell'uva, con successivo appassimento per circa 3 mesi in fruttai ben arieggiati. Fermentazione in acciaio per circa 1 mese a temperatura controllata. Successivo affinamento in botti di rovere per circa 3 anni, poi in bottiglia

**Affinamento:** Legno

**Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei

**Profumo:** Note fruttate di mora, prugna, amarena e ciliegia sotto spirito, con sentori piacevoli ed avvolgenti di spezie, pepe nero, liquirizia, cacao e un richiamo alla vaniglia

**Sapore:** Vellutato e speziato, corpo pieno, elegante e di lunga persistenza

**Grado alcolico:** 15 %vol

**Temperatura di servizio:** 20°C | 68 F°

**Abbinamenti:** Indicato con secondi piatti robusti a base di carni rosse come brasati e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati. Può anche essere gustato da solo alla fine di una cena.

### Descrizione:

Dall'amore e la conoscenza della terra nasce "Platò", un Amarone della Valpolicella Docg straordinario, dalla struttura elegante e complessa, nato tra le prestigiose colline della Valpolicella. Ottenuto da vitigni autoctoni come Corvina, Rondinella e Molinara. L'uva viene raccolta e selezionata, con successivo appassimento per circa tre mesi in fruttai ben arieggiati. Fermentazione in acciaio per circa un mese a temperatura controllata. Successivo affinamento in botti di rovere per circa tre anni, seguito da affinamento in bottiglia. Dal colore rosso intenso con riflessi violacei, con grande complessità già dall'olfatto con profumi di mora, prugna, amarena e ciliegia sotto spirito, con sentori piacevoli ed avvolgenti di spezie, pepe nero, liquirizia, cacao e un richiamo alla vaniglia. Al palato si presenta vellutato e speziato, di corpo pieno, elegante e di lunga persistenza. Perfetto con importanti arrosti e selvaggina. Ideale con cacciagione da piuma e da pelo. Da provare con formaggi ad alta stagionatura. Ottimo compagno di amicali conversazioni. Vino da lungo invecchiamento va servito, dopo adeguata ossigenazione, a 20° C in ampi bicchieri.



Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

