



**Marco Bonfante S.r.l.**

*Perste'*

**ROERO ARNEIS D.O.C.G.**



Roero ist ein kleines Gebiet auf der linken Seite des Flusses Tanaro, gegenüber liegt das Barbaresco-Gebiet. Die Geschichte beweist, dass die Rebsorte Arneis ihre erste Erwähnung im Jahr 1478 findet.

Der Name Perste', „Per Stefano“ (Für Stefano) ist ein Willkommengruß für Micaelas ersten Sohn, der 2014 geboren wurde.

**REBSORTE:**

100% Arneis

**WEINGUT:**

Der Boden ist reich an kalkhaltigen Marnen, Sand und kleine Mengen Ton, auf den Süd-Südost Flanken. Das fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

Erziehungsform: Guyot

Pflanzdichten: 5500 Pflanzen pro Hektar

Lese: Mitte September

Ertrag pro Hektar: 65hl/Ha

**KELLEREI:**

Schonende Pressung. Temperaturkontrollierte Vergärung (18°C) im Edelstahltank mit feinen Hefen.

**VERKOSTUNG:**

Im Glas erscheint der Perste' mit einer grellen strohgelben Farbe. Der Geruch ist weich und fein, mit Noten von Pfirsich und Aprikose. Im Gaumen kann man die große Struktur dieses Weines erkennen, wie auch die betonte mineralische Note. Er ist voluminös, schmackhaft, aber auch weich und elegant. Sehr gute Balance zwischen Mineralität, Alkohol und Säure.

Trinktemperatur: 8°-10°C

**Gastronomische Empfehlungen:** Ausgezeichneter Aperitif, er ist ein guter Begleiter zu typischen piemontesischen Vorspeisen, wie Kalbfleisch in Thunfischsoße, gefüllten Zucchini Blüten oder rohem Steinpilzesalat. Sehr gut zu weißem Fleisch, wie Hähnchen oder Perlhuhn. Hervorragend auch zu Fischgerichten, sowohl roh als auch gekocht.