



Marco Bonfante S.r.l.

# Paja

Piemonte D.O.C. Cortese



“Paja” bedeutet im piemontesischen Dialekt “Stroh”. Der Name dieses Weines stammt aus dem alten Name von Nizza Monferrato „Nissa dla Paja“ her, heute der Sitz unserer Kellerei.

## REBSORTE:

100% Cortese

## WEINGUT:

Der Boden ist aus klotzigen und kompaktem Sandstein, namens Serravalle Sandstein. Der Grund hat eine sehr helle Farbe. Die Höhe (300 mt. ü.d.M.), die Wälder und die Meerbrisen bewirken ein Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Das fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

Erziehungsförm: Guyot

Pflanzdichten: 5000 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 Paja mit einer hellen strohgelben Farbe. Er hat einen feinen Geruch, frisch, mit Noten von Zitrusfrüchten und Obst. Im Gaumen ist er zart und trocken mit einer guten Balance zwischen Säure und Mineralität. Ein Wein mit guter Struktur und einem Nachgeschmack von bitterer Mandel.

Trinktemperatur: 8°-10°C

**Gastronomische Empfehlungen:** Sommerwein, ausgezeichneter Aperitif. Er ist ein guter Begleiter zu frischen Vorspeisen und Fischspezialitäten. Hervorragend zu Linguine mit Venusmuscheln.