



ROERO DOCG "VALFACCENDA BIANCO", ARNEIS, BIO

Valfaccenda, Az. Agr. Valroggero di Roggero Claudia, Piemont

2024



Intensiv, dicht und zugleich frisch und saftig. Arneis auf höchstem Niveau! Weisse Frucht ergänzt mit Exotik, wilden Kräutern, Mandeln und einer salinen Note. Strukturiert, präzise und langanhaltend.

Die Arneis-Trauben stammen aus zwei Weinbergen in der Nähe des Dorfes Madonna di Loreto, im Valle Faccenda. Gewachsen an den steilen, sandigen Hängen des Roero. Nach der Handernte wird der Hauptteil der Trauben direkt gepresst, spontan vergoren und in neutralen Holzfässern ausgebaut. Der kleinere Teil der Trauben - ca. ein Drittel - wird kurz mit den Schalen mazeriert und danach im Beton und Stahl ausgebaut. Der kurzen Zeit auf der Maische verdankt der Wein seine feine Struktur und den passenden Griff. Getragen von der belebten Säure und der vielschichtigen Aromen eröffnet sich ein unglaublich raffinierter und packender Arneis der eine Leichtigkeit mit viel Tiefe und Länge vereint.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Arneis
Alkohol in %:	13
Böden:	Sand
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Grissini, Bagna cauda, Grillierter Fisch, Antipasti



VALFACCENDA

Luca Faccenda und Carolina Roggero gründeten 2010 das Bio-Weingut Valfaccenda. An den steilen, sandigen Hängen des Valle Faccenda, ein Tal zwischen Canale und Cisterna, wachsen auf rund 5 Hektaren ihre Reben. Der Fokus gilt klar dem Nebbiolo und dem Arneis den Luca und Carolina mit viel Feingefühl und Ruhe zur vollen Grösse bringen.

Das Weingut Valfaccenda besteht seit knapp 15 Jahren, doch ist die Familie von Luca Faccenda bereits seit dem 18. Jahrhundert in Roero ansässig und tief mit der Geschichte der Region verwurzelt. Das Weingut, in dem die beiden leben und arbeiten, wurde bereits in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts von Leone, Lucas Grossvater, gebaut und nun von den beiden eigenhändig renoviert und in Schwung gebracht. Ihre Weinberge wachsen ganz in der Nähe der Cascina, hauptsächlich in Valfaccenda, an steilen Hängen wo vorwiegend Sand dominiert – genauer gesagt „sabbie astiane“ –, der früher den Meeresboden des Padania-Golfs bildete, gemischt mit älteren Lehmschichten und geringen Mengen an Schluff. Keine lauten, über-stilisierten Weine, sondern dem ehrlichen Ausdruck der Traube und dem Terroir verschrieben, keltern die beiden beachtliche Weine. Kaum jemand vermag so raffinierte und finessenreiche Weine aus der sonst so unscheinbaren Arneistraube zu vinifizieren wie Luca und Carolina. Ihr Nebbiolo ist bereits in jungen Jahren feinduftig und spannungsgeladen mit grossem Trinkfluss und packender Tiefe ohne sein Reifepotential zu schmälern. Das Feingespür und grosse Talent der Valfaccenda ist unbestreitbar und ihre Weine gehören zu den Besten des Roero-Gebietes.