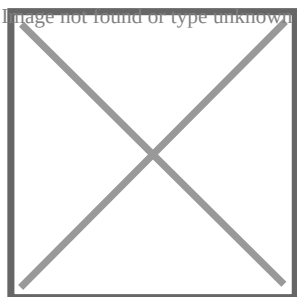




ROERO «VALFACCENDA ROSSO» DOCG, NEBBIOLO, BIO

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

2023



Ein Korb roter Beeren mit Blütenaromen, Orangenschale, feiner Muskatnuss, Minze und Kräutern. Harmonische Gerbstoffe mit überraschender Frische und toller Saftigkeit.

Der Valfaccenda Rosso von Luca und Carolina besteht zu 100 Prozent aus der Nebbiolo-Traube. Gewachsen in verschiedenen Lagen in Canale d'Alba und Santo Stefano Roero auf vorwiegend sandigen Böden mit kleinen Ton-Anteilen. Biologisch angebaut und stets von Hand geerntet werden die Trauben spontan vergoren. Danach reift der Wein für ein Jahr in grossen Holzfässern, als auch in Tonneaux und Barriques. Nach der Reifung in Fässern wird der Wein im Herbst nach der Ernte bei abnehmendem Mond unfiltriert abgefüllt und frühestens nach 10 Monaten Flaschenreife auf den Markt gebracht. Ein spannungsgeladener und ehrlicher Ausdruck des sandigen Terroirs des Roero und der heimischen Nebbiolo-Traube. Grosse Trinkfreude im Glas!

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Sand
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad



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.