

 **Valfaccenda**

# *Roero bianco DOCG*

 , 1500 ml

 Italy,

 9951081028



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Fettuccine mit Venusmuscheln und Salicornia**

(Meeresfrüchte)

**Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und**

**getrockneten Tomaten**

(Fleisch)

**Geschmorter Chicorée mit Kalamata-Oliven,**

**Tomaten-Sugo und Parma-Schinkenstreifen**

(Fleisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 15.06.2022

Info:

S. Bordthäuser 12.7.2020

Die Azienda Agricola Valfaccenda wurde 2010 von Luca Faccenda und seiner Partnerin Carolina Roggera in Canale gegründet. Auf den steilen wie sandigen Hügeln des Roero bauen Luca und Carolina ausschließlich die autochthonen Rebsorten Nebbiolo und Arneis an – im festen Bewusstsein, dass nur einheimisch verwurzelte Rebsorten in der Lage sind, ihre Herkunft authentisch in der Flasche abzubilden. Die zwei Hektar im Eigenbesitz sind um das Weingut bei Canale gelegen, weitere Flächen auf den Hügeln Le Rocche, dem Wahrzeichen des Roero, sowie in Vezza, Madonna di Loreto in Canale und San Grato in Santo Stefano werden in Pacht bewirtschaftet. Die Böden des Roero bestehen aus Sand, der in der Antike des Meeresboden des Golfs von Padanien bildete und bisweilen vermischt mit Tonsedimenten auftritt. Im Jahre 2014 meldet Luca Faccenda den Betrieb zu ökologischer Zertifizierung an, um seinen Reben die besten Bedingungen für den authentischen Ausdruck des Roero zu ermöglichen.

Der Valfaccenda bianco ist eine Cuvée der beiden Lagen Loreto und Mompellini nahe der Kapelle Madonna di Loreto. Die unterschiedlichen Charakteristika der Lagen hinsichtlich Höhe, Böden, Kraft und Ausrichtung sind Grundlage für den Einstiegs-Wein des Betriebes. Teils gepresst, teils mit Rappen vergoren verändern sich die Anteile dieser Partien von Jahr zu Jahr, um die größtmögliche Balance und Harmonie zu erreichen. Gefüllt bei abnehmendem Mond im Frühjahr nach der Ernte kommt er im folgenden Herbst auf den Markt. Der erste Jahrgang wurde 2010 gefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Der Roero Arneis wird zu Beginn von einer großen Portion Salzmandeln getragen. Williams Christ-Birne passen dazu erstaunlich gut. Melisse, Salbei, Thymian und Minze kommen harmonisch zur Hilfe. Aber auch Bergamotte und Kaffir-Limettenblätter schlagen in eine grüne, herbe Richtung aus. Er wirkt auf eine angenehme Art und Weise nicht ansatzweise fruchtig. Die herben Aromen wirken hier genau am richtigen Fleck. Anklänge von kaltem Rauch, sowie weißem Pfeffer und Koriandersaat ergänzen dies sehr gelungen. Dezent vegetabile Nuancen entlarven noch Fenchel und Artischocke.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Piemonteser dann völlig anders. Die Frucht steht förmlich im Saft. Die Kombination aus herben und säuerlich-frischen Komponenten geht voll auf. Die Frucht spielt auch am Gaumen eine untergeordnete Rolle. Die positiven Bitterstoffe gestalten diesen Wein wirklich grandios in seinem Trinkfluss und wirken sehr animierend. Mit feinen Phenolen versehen, weist er Struktur auf, ohne Schwere aufzuzeigen. Er steht kompakt am Gaumen und lebt von einer leichten Adstringenz. Die Säure fördert den Trinkfluss deutlich. Auch im Nachhall kommt er mehr über die würzige, vegetabile Richtung.