

 **Valfaccenda**

# *Roero rosso DOCG*

 , 1500 ml

 Italy,

 9951081038



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Gebackene Schwarzwurzeln mit Estragon**

**Vinaigrette und gerösteten Haselnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Meeräsche mit confiertem Spitzpaprika**

**und Walnüssen**

(Fisch)

**Ossobucco Milanese**

(Fleisch)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 10.12.2023

## Info zum Wein:

Die Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen unterschiedlichen Alters, die sich in den Gemeinden von Canale und Santo Stefano Roero. Mompellini, Loreto und San Grato befinden. Der Untergrund ist von Ton und Sand geprägt, die Exposition variiert von Südwesten, nach Osten und Westen

## Info zum Ausbau:

Die Trauben werden im jeweils besten Reifegrad geerntet und als Assemblage vereint, die Gärung erfolgt über ein paar Wochen in Fässern und die Abfüllung findet im abnehmenden Mond des folgenden Herbstes statt. Nach einer weiteren Reifung in der Flasche wird in Flaschen abgefüllt und er gelangt auf den Markt.

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 auf 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 ökologischen Zertifizierung an, um seinen Reben die besten Bedingungen für den authentischen Ausdruck des Roero zu ermöglichen.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2021 Roero Rosso Nebbiolo von Valfaccenda brilliert in der Nase mit lupenreiner Kirschfrucht, die von der Sauerkirsche bis zur schwarzen Herzkirsche reicht. Ein wenig Zwetschge und der obligate Kernton im Hintergrund füllen seinen Fruchtkorb, in dem sich auch Brombeeren und Maulbeeren finden. Über allem schwebt leicht ätherisch etwas Orangenabrieb, zart zedrige und dunkle, würzige Noten nach schwarzem und weißem Pfeffer mit zitrischen Obertönen.

Mund:

Saftig und frisch liefern die Roeros von Valfaccenda immer mehr als verlässlich: Lupenreiner Nebbiolo-Genuss für jeden Tag. Dieser Roero ist nichts, was man ewig einkellern soll, sondern ein offenherziger und im besten Sinne unkomplizierter Wein mit klarem Sortencharakter, jugendlichem doch poliertem Gerbstoff und animierender Säure, die ihn ins ätherisch kühle Finish begleitet. Bei jeder sich bietenden Gelegenheit.