Valfaccenda

bis-lacco vino bianco

, 750 ml

Italy,

9951081047

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

– Pasta mit Salbeibutter

– Garnelen in Kamillenbutter mit Fenchelsaat

– Kaninchenterrine mit Frühlingssalat und Kerbel-Vinaigrette

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 11.04.2025

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 autochthone Rebsorten an – im festen Bewusstsein, dass nur einheimisch verwurzelte Rebsorten ihre Herkunft authentisch auf der Flasche abbilden. 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 den Meeresboden des Golfs von Padanien bildete und bisweilen vermischt mit Tonsedimenten auftritt. Im Jahre 2014 meldete Luca Faccenda den Betrieb zur ökologischen Zertifizierung an.
Farbe:
Blasses Hellgelb mit grünen Reflexen und silbernem Rand.

Nase:
Der 2024 bis-Iacco von Valfaccenda ist eine Cuvée aus den typisch piemontesischen Sorten Arneis und Cortese und duftet nach gelben Früchten und Küchenkräutern: wachsig gelbe, mürbe Äpfel und Birnen, dann Kamillentee, Kerbel und Borretsch sowie eine Handvoll nasser Kieselsteine. Aufgeräumt und gradlinig verströmt er eine angenehme Ruhe im Glas.

Mund:
Im Antrunk zeigt er sich eher auf der kräuterwürzigen Seite denn als Fruchtkanone. Die Tee-Noten der Nase spiegeln sich am Gaumen und geben ihm eine aromatisch herbe Kontur, die Frucht agiert nonchalant im Hintergrund. Die reife Säure mit moderater Ausprägung gibt der Angelegenheit das nötige Tempo am Gaumen. Ein charmanter Wein mit aromatisch attraktiven Bitternoten und warmem Bass im Nachgang.