Valfaccenda

Roero bianco DOCG

2025, 750 ml

Italien, Piemont

9951081052

Arneis

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Carpaccio von Steinpilzen mit Feigenöl

Gebratene Forelle auf Linsen mit Apfel und Speck

Ossobuco mit Polenta und geschmortem Radicchio

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Valfaccenda ist das Projekt von Luca Faccenda und Carolina Roggero in Canale im Roero. Ihr Roero Arneis stammt aus mehreren Parzellen rund um Canale, insbesondere Loreto und Mompellini, deren sandige Böden teilweise von Lehm und Schluff durchzogen sind. Die biologisch bewirtschafteten Arneis-Trauben werden von Hand gelesen und je nach Parzelle und Lesezeitpunkt unterschiedlich verarbeitet. Beim 2025er wird etwa ein Drittel der Trauben für rund zwei Wochen auf den Schalen mazeriert, während der übrige Teil direkt gepresst wird. Die einzelnen Partien vergären und reifen getrennt in Beton, Edelstahl und gebrauchten, ungetoasteten Holzfässern und werden erst anschließend final cuvetiert.

Farbe:
Kraftvolles Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2025 Roero Arneis von Valfaccenda zeigt sich im Auftakt mostig mit ausgeprägt würzig-herber Aromatik. Lang gezogener grüner Tee und Matetee treffen auf Herbstlaub, wilden Hopfen und etwas Kamille. Darunter liegen angeschnittene Äpfel und Birnen, die mit ihrer leicht oxidativen Note den Eindruck eines sehr zurückhaltend geschwefelten Weines vermitteln. Wenig Primärfrucht, dafür viel Würze und herbe Tiefe ergeben hier ein ausgesprochen herbstliches Aromenspektrum.

Mund:
Am Gaumen setzt sich der strukturelle Charakter konsequent fort. Eine ausgeprägte, aromatische Bitternote verleiht ihm Wärme, Tiefe und Fülle, während sich die Frucht eher über den Extrakt als über Saft und Süße vermittelt. Der pudrig feine Gerbstoff konturiert ihn am Zungensaum, die reife Säure ist weich in die cremige Textur eingebettet. Großzügig, weinig und mit cremigem Schmelz definiert sich der 2025er weniger über Frucht als über Struktur, Würze und seinen markanten, herb-aromatischen Charakter.