



Valfaccenda

Roero bianco DOCG



2024, 750 ml



Italien, Piemont



9951081049



Arneis

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Insalata di arance e finocchi (Orangen-Fenchel-Salat) mit Ciabatta-vegetarisch

Orechiette mit Birnen; Mandeln und Rucola (vegetarisch)

Involtini alla Siciliana (Kalbsrouladen mit Lorbeer) mit Zitrone und Oliven

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 25.11.2025

Info zum Wein:

Die Trauben stammen hauptsächlich von zwei Weinbergen in der Nähe des Weilers Madonna di Loreto in der Ortschaft des Faccenda-Tals, Loreto und Mompellini. Die verschiedenen Bereiche des Weinbergs zeigen unterschiedliche Böden und Expositionen.

Info zum Ausbau:

Der Roero besteht zu einem Teil aus vergorenem Saft entrappter Trauben, und einem Teil aus vergorenen Ganztrauben, deren Anteile sich je nach Jahrgang verändern können. Nach der ca. einmonatigen Gärung reift der Wein, bis er bei abnehmendem Mond im späten Frühjahr nach der Ernte und geschönt und ungefiltert gefüllt wird.

Farbe:

Leicht getrübbtes Goldgelb.

Nase:

Der 2024 Roero Bianco duftet intensiv nach Boskop Apfel, Aprikose, Quittengelee, geröstete Haselnüsse und wilden Kräutern. Mit Sauerstoff kommen Anis und kandierter Ingwer hinzu. Ein vielschichtiger und facettenreicher Einstieg in die weiße Weinwelt Italiens.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich mit Mineralität und Gripp, der Mittelbau ist saftig und von Schmelz und hefiger Textur geprägt. Man kann ihn förmlich beißen, was ihn zu einem wunderbaren Begleiter zu der herzhaften und ursprünglichen italienischen Küche macht.