

 **Valfaccenda**

# Roero Riserva Loreto DOCG

 2021, 750 ml

 Italien, Piemont

 9951081036

 Arneis

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Risotto mit Wildkräutern und gebratenen**

**Kräuterseitlingen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratene Garnelen mit Brunnenkresse-Pesto auf**

**Crostini**

(Meeresfrüchte)

**Gefüllte Cime di Rapa mit Wachteln**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

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

Die Trauben für den Loreto Roero Riserva werden bei bester Reife gelesen und stammen aus zwei steilen Lagen mit sandigen Böden in Madonna di Loreto mit südsüdöstlicher Ausrichtung. Die Vergärung dauert je nach Jahrgang bis zu einem Monat, danach reift der Wein im Fass, bevor er bei abnehmendem Mond des folgenden Frühlings gefüllt wird, um danach ein weiteres Jahr auf der Flasche zu reifen. Der erste Riserva Jahrgang erschien 2017.

Farbe:

Strohgelb mit seidenmattem Schimmer.

Nase:

Der Ausbau ist es, der den 2021 Loreto Arneis Riserva von Valfaccenda so wortkarg erscheinen lässt. Reserviert doch keinesfalls unfreundlich erzählt er leise von Lindenblüten und kleinen pummeligen Birnen, grünen Mandeln und Aprikosen sowie einem Bund frischer Küchenkräuter. Über diesem Stilleben schwebt sanft ein Stückchen Hefezopf.

Mund:

Mit festem Biss und profundem Druck am Gaumen zeigt die Riserva, was in ihn steckt: Mit fester Struktur und solidem Bass am Gaumen hat er eine gute Spannung bei cremiger Textur und herb konturierter Phenolik. Die Gerbstoffe am Zungensaum flankieren seinen rasanten Fluss, die mürbe Frucht wird befeuert von markanter Mineralik und zurückhaltender Säure. Struktureller, herkunftsgeprägter Wein mit wohltuend ernsthafter Attitüde.