

 **Valfaccenda**

Roero bianco DOCG

 2022, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9951081035

 Arneis

Alkoholgehalt: 14,00,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kohlrabi-Salat mit brauner Butter, Mandeln und

Kerbel

(Gemüse & Vegetarisch)

Saltimbocca vom Seeteufel

(Fleisch)

Kaninchen Cassoulet mit weißen und grünen

Bohnen

(Wild)

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 2022 Roero stammen hauptsächlich aus zwei Weinbergen in der Nähe des Dorfes Madonna di Loreto, im Valle Faccenda, Loreto und Mompellini. Da die Weinberge unterschiedliche Bodeneigenschaften, Lagen und Wüchsigkeit aufweisen, versuchen Luca und Carolina auch bei der Ernte und der Weinbereitung diese Eigenschaften zu berücksichtigen.

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. Der erste Roero wurde im Jahrgang 2010 produziert.

Farbe:

Dunkles Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Auf der Maische vergoren und niedrig geschwefelt spiegelt sich der Ausbau auch in der Nase des 2022 Roero von Valfaccenda: jugendlich mit mostigen und kräuterwürzigen Noten erinnert er an Apfelkompott, grüne Aprikosen und gelbe Birnen, unterstützt von Küchenkräutern sowie leicht nussigen Noten. Anregend authentischer Arneis.

Mund:

Anregend herb mit dichter Textur und vielschichtiger Aromatik hebt sich der Arneis von Valfaccenda wohltuend von den zahlreichen glattgebügelten Marktbegleitern ab. Kraftvoll im Trunk balanciert er die freudvolle Frucht mit herber und abermals nussiger Aromatik, etwas Süßholz sorgt für zusätzlichen Extrakt. Das hat ordentlich Schmalz am Gaumen, flankiert von herber Phenolik und sanft pulsierender Säure im Backbeat.