Valfaccenda

bis-lacco vino bianco

, 750 ml

Italy,

9951081053

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von rotem Apfel, Lauch und Walnüssen

Geräucherte Forelle mit Salat von rotem Apfel, Lauch und Walnüssen

Gebratene Kalbsleber in Salbei mit Salat von rotem Apfel, Lauch und Walnüssen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Die bis-Serie entstand 2020, als Luca Faccenda und Carolina Roggero begannen, neben den klassischen Roero-Weinen auch Trauben befreundeter biologisch arbeitender Winzer zu verarbeiten. Der 2025 bis-Iacco ist eine Cuvée aus 60 % Cortese und 40 % Arneis: Der Cortese stammt von kalkhaltigen Böden im angrenzenden Monferrato, der Arneis von den sandigen Böden des Roero. Der Cortese wird direkt gepresst, während der Arneis eine kurze Maischestandzeit erhält. Beide Partien vergären spontan mit natürlichen Hefen und werden vollständig im Edelstahl ausgebaut. Ein bewusst unkomplizierterer Gegenentwurf zu den klassischen Roero-Abfüllungen des Hauses, ohne deshalb auf Herkunft oder handwerklichen Anspruch zu verzichten.

Farbe:
Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2025 bis-Iacco von Valfaccenda zeigt sich mit einer reifen, gelben und ausgesprochen herbstlichen Frucht. Saftige Abate-Birne und kleine pummelige Quitten füllen seinen Obstkorb, dazu kommt eine traubige Note, die ihm seinen weinigen Charakter verleiht. Muskatblüte und ein Hauch Leinöl steuern feine Würze und eine nussig-herbstliche Note bei. Dennoch zeigt er sich aromatisch taufrisch mit kühlem Charakter und bietet ein animierendes Wechselspiel zwischen vollreifer Frucht und kühler Kontur.

Mund:
Der Gaumen hält, was die Nase verspricht: Reife Birne, Traube und Quitte bestimmen die saftige Frucht, begleitet von herbstlichen, nussig-würzigen Noten. Strukturell schlägt der Wein jedoch eine andere Richtung ein: Schlank gebaut und von einer gut ausgerichteten Säure gesteuert, bleibt er leichtfüßig und auf Zug. Ein höchst charmanter, unkomplizierter Trinkwein mit guter Substanz und aromatischem Charme bei herbstlicher Aromatik mit gutem Puls.