

 **Valfaccenda**

Roero bianco DOCG

 2023, 750 ml

 Italien, Piemont

 9951081044

 Arneis

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Insalata tiepida di gnocchi -lauwarmer Salat mit Gnocchi und
Schmortomaten (vegetarisch)

Vitello Tonnato

Branzino con pancetta -Wolfsbarsch mit Speck auf weißen Bohnen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 21.11.2024

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:

Tiefes Goldgelb.

Nase:

Der 2023 Roero Bianco duftet intensiv nach Boskop Apfel, Aprikose, Quittengelee, geröstete Haselnüsse und wilde Kräuter. 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.