



LORETO

vigne singole, vini unici // single vineyard, unique vines

LORETO è un vino bianco ottenuto da uve Arneis coltivate e vinificate da Carolina Roggero e Luca Faccenda a Canale, nel Roero.

Le uve provengono da due vigne poste in località Madonna di Loreto, nella mnga Loreto, nel comune di Canale d'Alba. L'esposizione è sud-est, est; il terreno è sabbioso e la giacitura particolarmente pendente.

Le uve vengono raccolte al miglior grado di maturità dato dall'annata e dalle piante. Il vino è il risultato della fermentazione delle uve la cui durata è di circa un mese, suscettibile di variazioni a seconda dell'annata e del relativo decorso climatico. Dopo il necessario affinamento in botte si imbottiglia il vino nella luna calante della primavera successiva alla vendemmia. A seguito di un ulteriore riposo in bottiglia per quasi un anno il vino è pronto per essere messo in commercio. Nelle annate di particolare pregio il vino si fregia della menzione "riserva".

Per noi essere viticoltori e vinificatori significa lavorare la terra, coltivare le vigne e fermentare uve, ottenendo vini che sono la traduzione liquida del nostro territorio, dell'annata e del vitigno. E questo è quello che vi offriamo in un bicchiere di Loreto: la nostra espressione del vitigno Arneis coltivato nelle vigne che contornano la chiesa di Madonna di Loreto, da sempre zona di elezione per la viticoltura del Roero.

La prima annata è stata prodotta nel 2017.

LORETO (Roero Bianco Riserva DOCG)

Valfaccenda, il Roero a colori dal 2010.

LORETO is a white wine made from Arneis grapes handled and vinified by Carolina Roggero and Luca Faccenda in Canale, in Roero land.

The grapes come from two vineyards based in Madonna di Loreto, in Loreto mnga, in Canale d'Alba municipality. The exposure is south-east, east; the soil is sandy with a steep slope.

The grapes are harvested at the best state of ripeness depending on each vintage and on the plants. Wine is the result of grapes fermentation which lasts about one month; the period can change based on the vintage and on its climatic conditions. After the required aging in casks, the wine is bottled in the waning moon of the spring following the harvest.

Finally after a further rest in bottle for almost one year, the wine is ready to be sold. In the best vintages it may boast the mention of "reserve".

For us, be winemakers and winegrowers means working the soil, cultivating the vines and fermenting the grapes, obtaining wines that are the liquid translation of our land, vintage and variety. And this is exactly what we can offer you in a glass of Loreto: our expression of Arneis grown in the vineyards that surround Madonna di Loreto church, which has always been an area of major importance for Roero viticulture.

The first vintage was made in 2017.

LORETO (Roero Bianco Riserva DOCG)

Valfaccenda, Roero through color since 2010.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013



VALFACCENDA[®]

www.valfaccenda.it