



# VALMAGGIORE

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

**VALMAGGIORE** è un vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo coltivate e vinificate da Carolina Roggero e Luca Faccenda a Canale, nel Roero.

Le uve provengono da una singola vigna (Sola) posta in località Audinaggio, nella mga di Valmaggiore, nel comune di Vezza d'Alba. Il nucleo originario della vigna risale al 1947 e l'estrema pendenza della collina consente soltanto lavorazioni manuali. L'esposizione è sud est, sud, sud ovest; il terreno è sabbioso.

Le uve vengono raccolte al miglior grado di maturità dato dall'annata, e dalle piante. Il vino è il risultato della fermentazione e macerazione delle uve la cui durata è di circa un paio di settimane 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 dell'autunno successivo alla vendemmia. A seguito di un ulteriore riposo in bottiglia per quasi due anni 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 Valmaggiore: la nostra espressione del vitigno Nebbiolo coltivato sulle sabbiose ed uniche colline di Valmaggiore.

La prima annata è stata prodotta nel 2013.

**VALMAGGIORE (Roero Rosso Riserva DOCG)**

*Valfaccenda, il Roero a colori dal 2010.*

**VALMAGGIORE** is a red wine made from Nebbiolo grapes handled and vinified by Carolina Roggero and Luca Faccenda in Canale, in Roero land.

The grapes come from a single vineyard based in Audinaggio, in Valmaggiore mga, in Vezza d'Alba municipality. The original core of this vineyard dates back to 1947 and the steep slope of the hill only allows manual processing.

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 and maceration which last a couple of weeks; 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 autumn following the harvest. Finally after a further rest in bottle for almost two 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 Valmaggiore: our expression of Nebbiolo grown on the sandy and unique hills of Valmaggiore.

The first vintage was in 2013.

**VALMAGGIORE (Roero Rosso 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