



## VALFACCENDA ROSSO

diverse vigne, un solo vino // several vineyards, one only wine

**VALFACCENDA ROSSO** 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 diverse vigne situate nelle municipalità di Canale e Santo Stefano Roero. Le mga sono Mompellini, Loreto e San Grato. I diversi vigneti sono di età differente e insistono su suoli tendenzialmente sabbiosi con percentuali di argilla; le esposizioni variano dal sud ovest, all'est, all'ovest.

Le uve vengono raccolte al miglior grado di maturità dato dall'annata, dalle piante e dall'esposizione. Il vino è l'unione delle diverse fermentazioni e macerazioni 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 un anno il vino è pronto per essere messo in commercio.

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 Valfaccenda Rosso: la nostra espressione del vitigno Nebbiolo coltivato sulle sabbiose e scoscese colline del Roero.

La prima annata è stata prodotta nel 2010.

**VALFACCENDA ROSSO (Roero Rosso DOCG)**

*Valfaccenda, il Roero a colori dal 2010.*

**VALFACCENDA ROSSO** 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 several vineyards based in Canale d'Alba and in Santo Stefano Roero municipality. The mga are Mompellini, Loreto and San Grato. These several vineyards are of different ages and are basically placed on sandy soils with little percentages of clay; the exposures vary from south-west, east and west.

The grapes are harvested at the best state of ripeness depending on each vintage, on the plants and on the exposure. Wine is the union of different fermentations and macerations 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 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 Valfaccenda Rosso: our expression of Nebbiolo cultivated on the sandy and steep hills of Roero.

The first vintage was in 2010.

**VALFACCENDA ROSSO (Roero Rosso 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**<sup>®</sup>

[www.valfaccenda.it](http://www.valfaccenda.it)