



VALFACCENDA BIANCO

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

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

Le uve provengono principalmente da due vigne nei pressi della frazione Madonna di Loreto località valle Faccenda, mga Loreto e Mompellini. Come le diverse zone del vigneto possiedono caratteri pedologici, esposizioni e vigori differenti così anche le raccolte e le vinificazioni cercano di assecondare al meglio i caratteri di ogni singola porzione di vigna.

Il vino è l'unione di una parte derivante dalla sola fermentazione del succo e una parte derivante dalla fermentazione integrale delle uve, le proporzioni variano a seconda dell'annata e del relativo decorso climatico. Dopo il necessario affinamento si procede ad imbottigliare il vino nella luna calante di fine primavera e a metterlo in commercio nel successivo autunno.

Per noi fare vino 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 Bianco: la nostra espressione del vitigno Arneis coltivato sulle sabbiose e scoscese colline del Roero.

La prima annata è stata prodotta nel 2010.

VALFACCENDA BIANCO (Roero Bianco DOCG)

Valfaccenda, il Roero a colori dal 2010.

VALFACCENDA BIANCO 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 mainly from two vineyards near Madonna di Loreto village, in Valle Faccenda, mga Loreto and Mompellini. As the different areas of the vineyard have various soil characteristics, exposures and vigors, also the harvests and the vinifications try to keep in mind the features of every single portion of this vineyard.

Wine is the union of a part made only from the fermentation of the juice and another part from the fermentation of whole grapes; the proportions can change based on the vintage and on its climatic conditions. After the required aging, the wine is bottled in the waning moon of late spring following the harvest, ready to be sold in autumn.

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 Bianco: our expression of Arneis cultivated on the sandy and steep hills of Roero.

The first vintage was in 2010.

VALFACCENDA BIANCO (Roero Bianco 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