

## 2022 La Faya Alpi Retiche IGT

Sandro Fay | Lombardei

Die Trauben für den "La Faya" wachsen in der Lage Carteria auf einer Höhe von 550 Metern ü.M.; aufgrund der speziellen Bodenbeschaffenheit des Weinbergs ist der "La Faya" eine Cuvée aus den Rebsorten Merlot, Syrah und etwas Nebbiolo und damit eine Besonderheit im ansonsten reinsortigen Sortiment der Cantina Fay. Sensorisch präsentiert er sich klar in der Frucht und elegant seidig im Körper. Clean, direkt, unaufgeregt, gleichzeitig lang und burgundrig komplex.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	kirschrot
<b>Duft</b>	Kräuter, rote Kirsche, Leder
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, würziges Tannin, feinfruchtig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2025-2029
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

### Produzent

Die Società Agricola Fay wurde 1973 von Sandro Fay gegründet, Seit 1998 wird Sandro von seinen Kindern Marco und Elena begleitet. Die 15 Hektar Rebfläche von Sandro Fay befinden sich im Valtellina, dem Gebiet für Nebbiolo der Alpen. Das Valtellina ist das größte, zusammenhängende Gebiet terrasierter Weinberge in Italien. Die hier angebaute autochthone Rebsorte Nebbiolo wird lokal Chiavennasca genannt und wächst in einer Höhe zwischen 350 und 900 Metern. Sandro Fay ist sehr klein und produziert herausragend filigrane, klassische und komplexe Nebbioli, die die besondere Höhenlage und das einzigartig schluffig-sandige Terroir um die Stadt Valgella begeisternd widerspiegeln. Ein erstaunlicher Betrieb und für Nebbiolo und Burgunderfans eine Entdeckung.

<b>Gründungsjahr</b>	1973
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	3
<b>Rebfläche</b>	15 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	50 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Manzoni

Società Agricola Fay | Via Pila Caselli 1 | IT 23036 San Giacomo di Teglio