

# Ficha Técnica



Massolino Dolcetto D'Alba DOC 2013

É ao lado de grandes Barolos e Barbarescos, nas colinas de Langhe, que este vinho tinto foi elaborado. Apesar do nome da uva, este vinho não é doce e marca presença na taça com seu perfume frutado e acidez intermediária. Entra volumoso no paladar e espalha seu calor por meio de frutas maduras, que persistem por longos segundos. Se nunca ouviu falar na Dolcetto, deveria dar mais atenção à variedade piemontesa. Seus vinhos são os mais consumidos no norte da Itália e Alba é considerada sua melhor denominação de origem.

**Casa com: Massa com ragu e guisados**

## História da vinícola Massolino

A história da Vinícola Massolino está entrelaçada com a da região de Serralunga d'Alba. Fundada em 1896, a vinícola foi a responsável por trazer energia elétrica pela primeira vez para a aldeia.

A paixão é um dos pilares dessa vinícola, que preserva as características típicas das uvas em sua terra de origem. A conexão entre vinhas, colinas, viticultores e terra é notada, principalmente, na taça.

### Informação Adicional

**TEMPERATURA DE SERVIÇO**  
16°C

**TIPO DE VINHO**  
Tinto

**QUANTIDADE POR CAIXA**  
1

**UVA**  
Dolcetto

**PRODUTOR**  
Massolino

<b>REGIÃO PRODUTORA</b>	Piemonte
<b>COMPOSIÇÃO</b>	Docetto (100%)
<b>MÉTODO DE ELABORAÇÃO</b>	Não
<b>GRADUAÇÃO ALCOÓLICA</b>	13,5%
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	5 anos
<b>SAFRA</b>	2013
<b>PAÍS</b>	Itália

*Safra 2013. Prova na Grand Cru em 12/09/2015.*