

2025 Dolcetto d'Alba DOC

Massolino | Piemont

Der Dolcetto d'Alba DOC von Massolino ist ein traditionsreicher Rotwein aus Serralunga d'Alba im Piemont. Das Weingut erzeugt ihn seit 1896 und legt besonderen Wert auf einen runden, zugänglichen Stil. Frische Frucht und ein gehaltvoller Körper prägen seinen Charakter. In der Küche der Langhe hat Dolcetto seinen festen Platz als vielseitiger Essensbegleiter, der sowohl zu einfachen Vorspeisen als auch zu kräftigeren Gerichten passt.

Gekeltet wird der Wein aus der Rebsorte Dolcetto. Die Böden weisen eine gemischte Zusammensetzung mit kalkbetontem Charakter auf. Nach Angaben des Weinguts verleihen die Böden von Serralunga dieser Sorte eine ausgeprägte Struktur. Zugleich bewahrt der Wein die für Dolcetto charakteristische Frische und duftige Frucht. Diese Verbindung aus Substanz und Zugänglichkeit bestimmt den Stil, den Massolino bei der Verarbeitung der Trauben gezielt herausarbeitet.

Gärung und Kontakt mit den Beerenschalen erfolgen temperaturkontrolliert bei etwa 30 °C im Edelstahl und dauern durchschnittlich sieben bis neun Tage. Anschließend durchläuft der Wein die malolaktische Gärung, bei der die kräftigere Apfelsäure in mildere Milchsäure umgewandelt wird. Es folgen einige Monate Reifung in Edelstahl- und Zementbehältern. Holzfässer kommen bei diesem Ausbau nicht zum Einsatz. Im Mittelpunkt bleiben damit die Frucht und der eigenständige Charakter der Rebsorte.

Im Glas zeigt sich ein leuchtendes Rubinrot mit tiefvioletten Reflexen. Der Duft ist frisch und deutlich fruchtbetont, mit süßlich anmutenden, feinen Aromen. Am Gaumen beginnt der Dolcetto voll und warm, bevor sich seine gehaltvolle, konzentrierte Seite entfaltet. Die Frucht bleibt dabei im Vordergrund und begleitet den anhaltenden, angenehmen Nachgeschmack. So entsteht ein körperreicher Rotwein, der Substanz mit einem runden, unkomplizierten Trinkgefühl verbindet.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Brombeere, Erdbeeren, rote Kirsche
Geschmack	mittlere Säure, opulent, trinkig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Betontank
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Tagliatelle, gegrilltes Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln, Antipasti mit Salame.

Produzent

30 Top Barolo-Produzen erwähnt.

Seit 1896, seit nunmehr vier Generationen, erzeugt die Familie Massolino mit großer Leidenschaft im Herzen des Barolo-Gebietes hervorragende Weine. Das Weingut befindet sich in dem Städtchen Serralunga d'Alba, dessen Weinberge mit ihren kalkhaltigen und sandigen Mergelböden für extraktreiche, langlebige und eigenständige Baroli berühmt geworden sind. Auf mittlerweile 40 Hektar Rebfläche bringt die Familie Massolino mit 16 Angestellten die Typizität der autochthonen piemonteser Rebsorten und die sich aus den unterschiedlichen Lagen ergebenden Charakteristiken der Weine auf beeindruckende Weise zum Ausdruck. Jedes Jahr werden im Schnitt 300 000 Flaschen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Moscato gefüllt und ohne Zweifel gehören die Baroli von Massolino zu den besten des Piemonts.

Gründungsjahr	1896
Anzahl der Mitarbeiter	16
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Riesling

Az. Agr. Vigna Rionda S.S. | Piazza Cappellano 8 | IT 12050 Serralunga d'Alba

