

Itália | Tinto | Seco

## Fontanafredda D.O.C. Dolcetto Dalba 2023

750.00 ml

SKU #30515



Uvas  
Dolcetto



Piemonte  
Itália

EAN  
8000174230021

DUN  
8000174230069

PACK  
6

Aprecie com moderação



### Sobre o vinho

Fundada em 1858, em Piemonte, noroeste da Itália, Fontanafredda nasceu da história de amor entre o primeiro rei da Itália, Vittorio Emanuele II, e Rosa Verzellana. São mais de 160 anos atravessando diferentes contextos históricos e se tornando uma grande referência na produção de Barolo e dos grandes vinhos de Langhe. Hoje, a vinícola conta com 120 hectares de vinhedos orgânicos, tem produção sustentável, dedica-se ao compromisso de promover a biodiversidade local e tem certificação de produto vegano, um grande respeito à terra e tendo na produção orgânica, também, um modo de vida. As vinhas de Fontanafredda são velhas, entre 25 e 84 anos, com raízes mais profundas e maior qualidade dos frutos, a colheita é



Amadurecimento  
Em tanques de aço inox



15°C  
Temperatura de  
serviço



4 anos  
Potencial de  
guarda

### Olfativo

Frutas vermelhas, cereja,  
framboesa, floral

### Visual

Vermelho rubi com reflexos  
violáceos

### Gustativo

Jovem, corpo médio,  
frutado, tanino médio-baixo,  
acidez média, bem  
equilibrado, textura  
aveludada, apresenta final  
de boca levemente  
amendoado



### Harmonização

Opte por pratos de estrutura leve à média, carnes vermelhas assadas ou cozidas, carnes brancas intensas, molhos à base de tomate, queijos ou ervas frescas. Dicas: estrogonofe de carne, lasanha à bolonhesa, macarrão ao sugo com cogumelos e vagem.