

"Dossman" Vino bianco passito

"Dossman" è il marchio aziendale che caratterizza il vino bianco passito. Trae origine da un avverbio piemontese che significa "adagio, piano piano", la stessa lentezza con cui avviene la surmaturazione dell'uva e con cui si sviluppa la fermentazione che dà origine a questo vino così particolare.

Vigneto: questo vino passito nasce da alcune vigne di collina, coltivate in comune di Castellinaldo d'Alba, dove le particolari condizioni climatiche consentono la surmaturazione parziale dei grappoli sulla pianta

Anno d'impianto: in genere sono i vigneti piuttosto vecchi, piantati tra il 1977 e il 1992

Vitigno: Arneis 100%

Esposizione: Prevalentemente a Sud e Sud-ovest

Suolo: marnoso, prevalentemente calcareo, con frequenti infiltrazioni sabbiose

Coltivazione: i vigneti di Arneis dove si raccolgono le uve per questo vino passito sono coltivati secondo il sistema a controspalliera bassa e con la potatura a Guyot. Le operazioni colturali sono condotte completamente a mano. La concimazione del terreno è fatta solo con l'apporto di sostanza organica, anche grazie al sovescio vegetale. Il rispetto dell'ambiente è ottenuto anche con una difesa antiparassitaria realizzata con prodotti a basso impatto ambientale.

Vendemmia: durante la vendemmia dell'Arneis per produrre il vino bianco tranquillo, si selezionano i grappoli più sani e spargoli che restano sui tralci a surmaturare fino verso la metà di ottobre, quando vengono raccolti a mano, ripetendo la rigorosa selezione e la pulizia dei grappoli.

Vinificazione: le uve raccolte proseguono per altri due mesi l'appassimento in fruttai all'interno di apposite cassette. A dicembre inoltrato, i grappoli ben appassiti sono pressati delicatamente. Se ne ottiene un mosto denso e molto ricco che fermenta lentamente in piccoli contenitori di legno; la fermentazione può protrarsi anche fino alla primavera successiva.

Maturazione: al termine della fermentazione, il vino nuovo matura per circa 12 mesi in piccoli contenitori di legno e poi va in bottiglia, dove si affina per altri 12 mesi.

Note gustative: quando incontra il calice, il vino propone tanti caratteri eleganti e preziosi: il colore giallo dorato con sfumature ambrate; il profumo intenso e avvolgente, con note floreali e fruttate, in particolare sentori agrumati e canditi. Caldo ed elegante è il sapore, con una nota di dolce che è resa piacevole dalla persistenza acida.

Abbinamenti: A tavola è compagno ideale dei dolci al cucchiaio e della pasticceria, in particolare le

paste di marzapane e di farina di mais; ottimo anche con i formaggi grassi ed erborinati.

Servizio: è consigliabile servirlo a 12-14°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 8 o 10 anni dalla vendemmia.