

DAVINO BLANC

Revelatio

2010



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	13,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,6 AT
PH	3,16
ZAHĂR REZIDUAL	3,95 gr./l
DATA RECOLTĂRII	4 oct.2010
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	6.630 sticle
DATA IMBUTELIERII	23 feb. 2011
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2010
REVELATIO™

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA 13,9% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2010 poate fi caracterizat ca fiind un an capricios pentru cultura viței de vie. Sunt de remarcat temperaturile extreme negative din timpul iernii, urmate de o primăvară destul de rece și ploioasă - condiții ce s-au extins și în primele luni de vară, ducând la creșterea presiunii atacului de mană. Luna august a reușit să îngrijoreze prin temperaturile extreme dar și prin lipsa prelungită a precipitațiilor. Toamna târzie a favorizat însă maturarea strugurilor.

PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,5°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUȚIA	1350 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 85%, Fetească Albă 15%. Soiuri vinificate separat. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", fiind selecționați în proporție de 70% din plantații cu vârsta de 26-30 de ani, iar 30% din colecția de vie tânără de 4-5 ani ce cuprinde 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Tehnologia de vinificație de tip reductiv, prin care s-a urmărit păstrarea aromelor primare varietale, a fost completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie ("battonage"), în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Macerație peliculară 5-6 ore la 12-15°C. Mustul separat exclusiv gravitațional și deburbat la frig timp de 24 de ore. Fermentație alcoolică în vase de inox de 100 hl la 10-12°C cu drojdii specializate, urmată de maturare pe depozit fin de drojdie, 3 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin.
CULOARE	Verde - gălbui strălucitor.
MIROS	Floral, intens, fin, cu nuanțe vegetale de coacăze și profunzimi minerale, arome de flori de soc și grapefruit, persistent.
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust complex, remanent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2011	2012-2013