

DAVINO BLANC

Revelatio

2017



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2017
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,0% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,13 gr./l AT
PH	3,25
ZAHĂR REZIDUAL	0,54 gr./l
DATA RECOLTĂRII	20 sept. 2017
BRIX LA RECOLTARE	22,6
MĂRIME LOT	12.400
DATA IMBUTELIERII	21 feb. 2018
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2017
REVELATIO

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,0 % VOL.

ANUL DE RECOLTĂ	
Anul 2017 rămâne în istoria viticulturii europene prin înghețurile târzii de primăvară care au devastat în mod deosebit plantațiile de viță de vie din vestul continentului. Mai redus ca amplitudine și durată, fenomenul s-a manifestat și la noi, însă, măsurile întreprinse și altitudinea amplasării parcelelor au dus la efecte aproape insesizabile. Cu o plecare întârziată în vegetație, cauzată de primăvara capricioasă, plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie la sfârșitul lunii mai, reușind să recupereze fenofazele întârziate. Cu un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent în special în prima parte a anului, condițiile climatice au favorizat o dezvoltare fenologică liniară, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe.	
PRECIPITAȚII	518 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUCȚIA	4730 l/ha
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Sauvignon Blanc 86%, Fetească Albă 14%. Soiurile sunt vinificate separat. Recoltarea se face în primele ore ale dimineții. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", din colecția de vie tânără de 10-11 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Must obținut în proporție de 90% prin presare directă. Stabulație pe burbe fine de până la 12 zile. Tehnologie de vinificație completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie ("battonage"), în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate. Un procent de 35% din Sauvignon a fost parțial fermentat și maturat în vas mare de lemn de 10 Hl și barique de stejar românesc cu tratament de doagă "fiartă". Fermentație alcoolică în vase mici de inox de 70-80 Hl la 10-12°C cu drojdii specializate, urmată de maturare pe depozit fin de drojdie, 6 luni pentru Sauvignon.	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Fin, intens, cu tușe ușoare vegetale de coacăze, profunzimi minerale și arome de flori albe, cu note condimentate de miez de nucă coaptă, persistent.
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust remanent cremos.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	11-13°C
RECOMANDARE DE BĂUT	
Fruct	Matur
2018-2020	după 2020