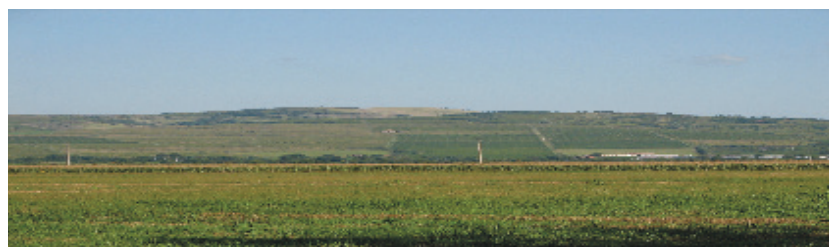


REVELATIO 2021



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2021
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,50 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,4 g/l AT
PH	3,2
ZAHĂR REZIDUAL	0,36 gr./l
DATA RECOLTĂRII	13 octombrie 2021
BRIX LA RECOLTARE	23
MĂRIME LOT	13.210 butelii
DATA ÎMBUTELIERII	18 mai 2022
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	Deluros, pante cu înclinația de 5-15%.
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
EXPOZIȚIE	Sud; Sud-Est.
SOL	Podzoluri brun-roșcate de pădure, formațiuni calcaroase.



ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2021 iese în evidență prin recordul de tardivitate al recoltării. La 25 septembrie încă nu începusem culesul! Cu o primăvară capricioasă, plecarea în vegetație s-a făcut cu întârziere. Deși plantațiile au beneficiat de temperaturi peste medie în luna mai, ulterior, vremea anormal de rece s-a instalat într-un front care a blocat urcarea aerului cald din sud. Cu o lună iunie în aceeași tonalitate, destul de ploioasă, vegetația se încadra în minim 2 săptămâni de întârziere față de normal. Cu puseu canicular izolat la începutul lunii august dar cu temperaturi medii sub cele normale ale perioadei, s-au întrunit condițiilor ideale de maturare atât pentru soiurile albe cât și pentru cele roșii, fără blocaje fiziologice și cu o bună acumulare de arome, culoare și tanini, însoțite de o aciditate bună. Un an de excepție.

PRECIPITAȚII	513 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,3 °C
INSOLAȚIE	1.520 ore în perioada de vegetație.
VEGETAȚIE	238 zile.
PRODUȚIA	4500 l/ha.

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 95%, Fetească Albă 5%. Recoltare de noapte până 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 14-15 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Soiurile sunt vinificate separat. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Must obținut în proporție de 100% prin presare directă cu tehnologie pneumatică. Stabulație pe burbe fine de până la 11 zile. Vinificația este orientată spre principiul "zero-zero" de utilizare a adjuvanților, fiind o vinificație de precizie care permite utilizarea unor doze foarte scăzute de SO₂. De asemenea se respectă principiul unei vinificații "simplificate", în care intervențiile asupra mustului și vinului sunt reduse la minim. Fermentat 100% în vase de lemn de la 2,25 la 20 Hl. Maturare 7 luni pe depozit fin de drojdie în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben - verzui
MIROS	Expresiv, fin, cu note de fructe bine coapte, profunzimi minerale și tușe de lemn, persistent
GUST	Expresiv, senzație retronazală intensă, 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	
2022-2023	după 2024	

DAVINO



REVELATIO

DENĂLIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA