



# DAVINO BLANC

## Revelatio

### 2009



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2009
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,9 AT
PH	3,05
ZAHĂR REZIDUAL	3,85 gr./l
DATA RECOLTĂRII	22 sept.2009
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	8.920 sticle
DATA IMBUTELIERII	12 ian.2010

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogate în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	420 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,6°C
INSOLAȚIE	1550 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	198 zile
PRODUȚIA	1350 l/ha
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
<p>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 25-28 ani iar 30% din colecția de vie tânără 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 ore la 12-15 °C. Mustul separat exclusiv gravitațional și deburbar la frig timp de 24 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.</p>	
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, carne de pasăre gătită ușor.
TEMPERATURA de SERVIRE	12 °C
RECOMANDARE DE BĂUT	
<b>Fruct</b>	<b>Matur</b>
2010	2011-2012

# DAVINO

2009  
REVELATIO™

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