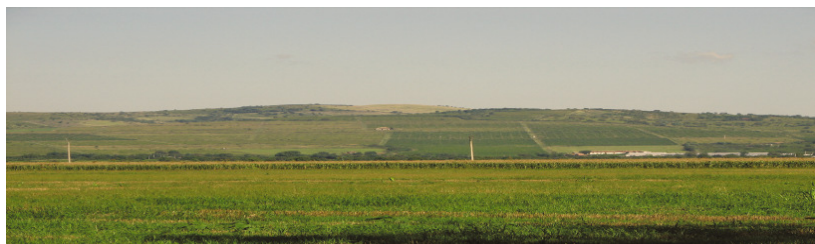


DAVINO BLANC

Revelatio

2015



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2015
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,1% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,86 gr./l AT
PH	3,28
ZAHĂR REZIDUAL	1,63 gr./l
DATA RECOLTĂRII	22 sept. 2015
BRIX LA RECOLTARE	22,7
MĂRIME LOT	12.655 sticle 75 cl
DATA IMBUTELIERII	22 feb. 2016
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

ANUL DE RECOLTĂ

La prima vedere, debutul lui 2015 aduce aminte de vitregia anului 2005 printr-o primăvară prelungită, rece și excesiv de umedă, în care capacitatea de a ține sub control presiunea bolilor specifice a fost testată pe deplin. Mai mult, începutul de vară rece și umed, urmat apoi de o perioadă de caniculă și secetă a încetinit ritmul de dezvoltare al plantelor. 2015 a fost până la urmă salvat de o toamnă neașteptat de lungă și frumoasă, cu doar câteva episoade de ploaie, care a permis dezvoltarea compusilor aromatici și acumularea de zaharuri, favorizând o maturare de calitate a strugurilor.

PRECIPITAȚII	492 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUȚIA	3450 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 85%, Fetească Albă 15%. Soiurile sunt vinificate separat. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", din colecția de vie tânără de 9-10 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Macerație peliculară 6-9 ore la 12-15°C. Mustul separat exclusiv gravitațional și deburbar la frig timp de 24 de ore. 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. Un procent de 40% din Sauvignon a fost fermentat și maturat în vase mari de lemn. 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 drojzii, 5 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui strălucitor
MIROS	Fin, intens, cu tușe ușoare vegetale de coacăze și profunzimi minerale, arome de flori albe, fructul pasiunii și 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	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2016-2017	după 2017

DAVINO



2015
REVELATIO

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALU MARE - ROMANIA

13,1% VOL.