

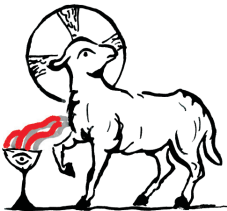


# DOMAINE CEPTURA ALB 2007



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2007
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	13,8% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,62 AT
PH	2,78
ZAHĂR REZIDUAL	3,9 gr./l
DATA RECOLTĂRII	15 sept. 2007
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	25.830 sticle
DATA IMBUTELIERII	15 feb. 2008

# DAVINO



2007

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL.    DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA    13,8% VOL.

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
CARACTERIZARE GENERALĂ	Anul 2007 se remarcă printr-un regim termic peste medie, atât în perioada de repaos, cât și în cea de vegetație. Acesta s-a asociat cu un regim pluviometric deficitar, în mod deosebit în perioada de vară-toamnă.
PRECIPITAȚII	325 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,4°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	213 zile
PRODUCȚIA	1350 l/ha
PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE	
Se produce numai în anii favorabili prin selecția succesivă a celor mai bune parcele, recoltare selectivă și selecție finală la banda de sortare în cramă. Cele 3 soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Tehnologia de vinificație este una "non-agresivă", ce se realizează printr-un flux menajat, plecând de la strugure și până la vinul imbuteliat. Strugurii sunt doar deschiornați, boabele nu se zdrobesc. Macerație peliculară 3 ore la 13-15°C pentru Sauvignon. Presare menajată la max. 400 mbar, urmată de deburbare-stabulație la frig - 24 de ore. Fermentație alcoolică în vase de inox de 100-150 hl, termostatare la 10-12°C, cu drojii selecționate pentru fiecare sortiment în parte. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Maturat în vase de inox 3 luni.	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin strălucitor
CULOARE	Galben - verzui
Mيروس	Floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze, floare de soc și ușoare note minerale, persistent.
GUST	Proaspăt, foarte bine echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu final ușor amăruș
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12-13 °C