



# DOMAINE CEPTURA

## ALB

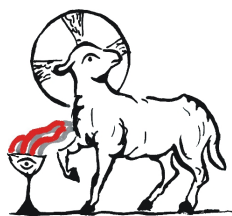
### 2009



| DATE TEHNICE        |   |
|---------------------|---|
| SOI                 | Sauvignon Blanc,<br>Fetească Albă,<br>Riesling Italic |
| AN DE RECOLTĂ       | 2009  |
| DENUMIRE DE ORIGINE | Dealul Mare - Ceptura                                 |
| ALCOOL              | 13,8% vol.  |
| ACIDITATE TOTALĂ    | 5,6 AT  |
| PH                  | 3,2   |
| ZAHĂR REZIDUAL      | 3,75 gr./l  |
| DATA RECOLTĂRII     | 21 sept. 2009   |
| BRIX LA RECOLTARE   | 24  |
| MĂRIME LOT          | 19.920 sticle   |
| DATA IMBUTELIERII   | 25 ian. 2010  |

| 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, 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  |
| PRODUCȚIA   | 1350 l/ha   |
| PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE  |   |
| <p>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 desciorchinați, boabele nu se zdrobesc. Macerație peliculară 3 ore la 13-15°C pentru Sauvignon. Deburbare-stabulație la frig, 24-26 de ore. Fermentația alcoolică în vase de inox de 100-150 Hl, termostatăte la 10-12°C, cu drojii selecționate pentru fiecare sortiment în parte. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecarui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Maturat în vase de inox 4 luni.</p> |   |
| CARACTERIZARE   |   |
| LIMPIDITATE   | Limpede-cristalin strălucitor   |
| CULOARE   | Vede-gălbui strălucitor   |
| MIROS   | Floral, intens, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze, floare de soc și ușoare note minerale, persistent. |
| GUST  | Proaspăt, bine echilibrat, fin dar amplu, cu un postgust remanent ușor mineral, complex                       |
| ASOCIERE CULINARĂ   | Aperitiv, pește, fructe de mare, aperitive din legume.  |
| TEMPERATURA de SERVIRE  | 12-13 °C  |
| RECOMANDARE DE BĂUT   |   |
| Fruct   | Matur   |
| 2010  | 2011  |

# DAVINO



2009

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA

13,8% VOL.