

DOMAINE CEPTURA

ALB

2010



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,8% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,65 AT
PH	3,16
ZAHĂR REZIDUAL	3,85 gr./l
DATA RECOLTĂRII	27 sept. 2010
BRIX LA RECOLTARE	24
MĂRIME LOT	26.510 sticle
DATA IMBUTELIERII	17 feb. 2011
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175 m.d.m.
SOL	brun-roșcat de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2010

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,8% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2010 poate fi caracterizat ca fiind un an capricios pentru cultura viței de vie. Sunt de remarcat temperaturile extreme negative din timpul iernii, urmate de o primăvară destul de rece și ploioasă - condiții ce s-au extins și în primele luni de vară, ducând la creșterea presiunii atacului de mană. Luna august a reușit să îngrijoreze prin temperaturile extreme dar și prin lipsa prelungită a precipitațiilor. Toamna târzie a favorizat însă maturarea strugurilor.

PRECIPITAȚII	375 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,5°C
INSOLAȚIE	1520 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	218 zile
PRODUCȚIA	1350 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Strugurii recoltați manual prin selecția succesivă a celor mai bune parcele, la atingerea optimului maturității tehnologice, sunt supuși unei selecții finale pe banda de sortare în cramă. Cele trei soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Tehnologia de vinificație, de tip reductiv, orientată în păstrarea aromelor varietale ale strugurilor, 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 3-5 ore la 14-15°C pentru Sauvignon. Deburbare-stabulație la frig de 24-26 ore. Fermentație alcoolică în vase de inox de 100-150 hl, termostatare la 10-12°C, cu drojdii 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	Vede-gălbui strălucitor
Mيروس	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.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2011	2012