

DAVINO ALBA VALAHICA FETEASCĂ ALBĂ 2012



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2012
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,67 AT
PH	3,38
ZAHĂR REZIDUAL	2,05 gr./l
DATA RECOLTĂRII	7 sept.2012
BRIX LA RECOLTARE	23,4
MĂRIME LOT	12.853 sticle
DATA IMBUTELIERII	18 ian. 2013
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-20%
ALTITUDINE	300 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

ALBA VALAHICA
2012

FETEASCA ALBA
75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALU MARE - ROMANIA 13,5% VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Probabil 2012 va rămâne, după primele aparențe, un an controversat prin calitatea vinurilor obținute, în antiteză cu fenomenele meteo extreme. Gerurile abrupte și prelungite din cursul iernii, vremea rece și umedă din timpul înfloritului precum și seceta prelungită până spre sfârșitul toamnei, sunt câteva din vicisitudinile anului care și-au pus amprenta prin diminuarea semnificativă a cantității. Totuși, concentrația aromelor dată de condițiile lipsite de precipitații rămâne remarcabilă pentru un an cu o maturare foarte precoce.

PRECIPITAȚII	386 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,7°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	223 zile
PRODUȚIA	1300 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Fiind un soi capricios față de factorii climatici, producerea lui este condiționată de obținerea unei bune maturități tehnologice a strugurilor. Caracteristicile anului 2012 au fost favorabile soiului, a cărui maturitate nu a fost periclitată de eventualele precipitații din toamnă. Tehnica de vinificație are la bază un flux menajat condus după o tehnologie reductivă prin care se urmărește păstrarea aromelor primare de soi fine și relativ fragile. Strugurii sunt separați de ciorchine, boabele nu se zdrobesc. Este folosit doar mustul de primă calitate obținut prin scurgere gravitațională, fără presare. Decantarea mustului în tancuri de inox răcite la 5°C, timp de 24 ore. Fermentație alcoolică folosind drojii specializate la 12°C. Durata fermentației: 3 săptămâni. Păstrare pe depozit fin 3 săptămâni. Maturare în vase de inox 3 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben - verzui
MIROS	Floral, fructuos, fin, nuanțe de flori de viță și note evident minerale, persistent.
GUST	Proaspăt, bine echilibrat, fin, generos, amplu și expresiv, cu un postgust remanent
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare, pui.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2013	2014