

DAVINO ALBA VALAHICA FETEASCĂ ALBĂ 2011



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	14,0 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,7 AT
PH	3,2
ZAHĂR REZIDUAL	3,8 gr./l
DATA RECOLTĂRII	24 sept. 2011
BRIX LA RECOLTARE	24
MĂRIME LOT	9.250 sticle
DATA IMBUTELIERII	21 ian. 2012
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 15-20%
ALTITUDINE	300 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

ANUL DE RECOLTĂ

Citat ca fiind un an de excepție, 2011 poate fi caracterizat un an al condițiilor climatice extreme, primul semestru purtând amprenta unor evoluții sub medie a temperaturilor normale cu un regim hidric care a favorizat o presiune semnificativă a bolilor specifice, în timp ce al doilea semestru s-a remarcat prin condiții de secetă prelungită cu efecte de deshidratare semnificative, dar cu o toamnă lungă ce a permis o maturare tehnologică de calitate, însă cu acumulări semnificative de zahăr.

PRECIPITAȚII	335 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	208 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. Tehnologia de vinificație implică selecția riguroasă a strugurilor pornind încă din plantație și finalizată în cramă, urmată de 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 drojzii specializate la 12°C. Durata fermentației 3 săptămâni. Păstrare pe depozit fin 3 săptămâni. Maturare în vase de inox 3 luni.

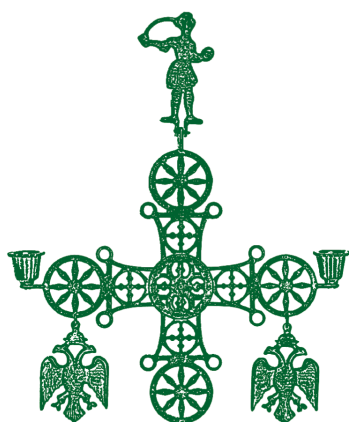
CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben-verzui
Mيروس	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
2012	2013

DAVINO



ALBA VALAHICA
2011

FETEASCA ALBA

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALU MARE - ROMANIA 14,0% VOL.