

# DAVINO ALBA VALAHICA FETEASCĂ ALBĂ 2010



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2010
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	13,7 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,6 AT
PH	3,15
ZAHĂR REZIDUAL	2,85 gr./l
DATA RECOLTĂRII	20 sept. 2010
BRIX LA RECOLTARE	23,6
MĂRIME LOT	6.300 sticle
DATA IMBUTELIERII	18 feb. 2011
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul 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	

## 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
PRODUȚIA	1380 l/ha

## PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Fiind un soi pretențios 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 crămă, 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 drojii specializate la 12°C. Durata fermentației: 3 săptămâni. Pastrare 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 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
2011	2012

# DAVINO

ALBA VALAHICA  
2010

FETEASCA ALBA  
DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA 13,7% VOL.

75 CL