



DAVINO ALBA VALAHICA FETEASCĂ ALBĂ 2009



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2009
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	13,6 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,7 AT
PH	3,3
ZAHĂR REZIDUAL	2,85 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 sept. 2009
BRIX LA RECOLTARE	23,6
MĂRIME LOT	6.510 sticle
DATA IMBUTELIERII	29 ian. 2010

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	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	1550 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Produce numai în anii favorabili, fiind un soi pretențios față de factorii climatici. 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 prima calitate obținut prin scurgere gravitațională, fără presare. Decantarea mustului în tancuri de inox răcite la 5°C, timp de 24 de ore. Fermentație alcoolică folosind drojzii specializate la 12°C. Durata fermentației 3 săptămâni. Maturare în vase de inox 3 luni.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde-gălbui
MIROS	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, sote de legume.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2010	2011

DAVINO

ALBA VALAHICA
2009

FETEASCA ALBA

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALUL MARE - ROMANIA 13,6% VOL.