



# DAVINO ALBA VALAHICA FETEASCĂ ALBĂ 2006



DATE TEHNICE	
SOI	Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2006
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealul Mare - Ceptura
ALCOOL	13.5 % vol.
ACIDITATE TOTALĂ	7.59 AT
PH	2.9
ZAHĂR REZIDUAL	3.9 gr./l
DATA RECOLTĂRII	19 sep. 2006
BRIX LA RECOLTARE	22.9
MĂRIME LOT	19,500 sticle
DATA IMBUTELIERII	20 feb. 2007

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealul Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	350 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	365 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,8°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 primă 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 drojdii specializate la 12°C. Durata fermentației: 3 săptămâni. Maturare în vase de inox 4 luni.

## CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben - verzui
MIROS	floral, fructuos, fin, nuanțe de flori de viță și lăstari de coacăze, persistent
GUST	proaspăt, bine echilibrat, fin, generos, amplu și expresiv, cu un postgust remanent
ASOCIERE CULINARĂ	Pește, fructe de mare, pui
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

DAVINO

ALBA VALAHICA  
2006

FETEASCĂ ALBĂ

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALUL MARE - ROMANIA 13.5% VOL.