

# DAVINO BLANC

## Revelatio

### 2013



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2013
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,6% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,3 gr./l AT
PH	3,33
ZAHĂR REZIDUAL	0,53 gr./l
DATA RECOLTĂRII	20 sept. 2013
BRIX LA RECOLTARE	23,4
MĂRIME LOT	12.300 sticle 75 cl 60 sticle 150 cl
DATA IMBUTELIERII	9 apr. 2014
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase

# DAVINO

2013  
REVELATIO

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

### ANUL DE RECOLTĂ

2013 va rămâne probabil în istoria agriculturii românești un an al producțiilor record. Condițiile generale ale anului s-au încadrat în limitele unui an normal, fără geruri excesive, echilibrat în precipitații, fără temperaturi exagerate în timpul verii. Un an relativ ușor din punctul de vedere al presiunii bolilor, cu ceva probleme date de ploile din perioada de pângă. Toamna lungă și frumoasă, cu temperaturi de peste 20 grade chiar și la începutul lunii noiembrie a avantajat însă maturarea de bună calitate.

PRECIPITAȚII	485 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,4°C
INSOLAȚIE	1560 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	220 zile
PRODUCȚIA	3450 l/ha

### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 88%, Fetească Albă 12%. Soiurile sunt vinificate separat. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", fiind selecționați în proporție de 60% din plantații cu vârsta de 27-31 de ani, iar 40% din colecția de vie tânără de 6-7 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Tehnologia de vinificație de tip reductiv, prin care s-a urmărit păstrarea aromelor primare varietale, a fost completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie ("battonage"), în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare elaborate. Un procent de 25% din Sauvignon a fost parțial fermentat și maturat în barique de stejar românesc, cu tratament de doagă "fiartă". Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Macerație peliculară 5-6 ore la 12-15°C. Mustul separat exclusiv gravitațional și deburbarat la frig timp de 24 de ore. Fermentație alcoolică în vase mici de inox de 70-80 hl la 10-12°C cu drojdii specializate, urmată de maturare pe depozit fin de drojdie, 6 luni pentru Sauvignon.

### CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui strălucitor
MIROS	Fin, intens, cu nuanțe vegetale de coacăze și profunzimi minerale, arome de flori albe, fructul pasiunii și note condimentate de miez de nucă coaptă, persistent.
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust remanent cremos.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

### RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2014-2015	după 2015