



DOMAINE CEPTURA

ALB

2006



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc, Fetească Albă, Riesling Italic
AN DE RECOLTĂ	2006
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	7,44 AT
PH	2,87
ZAHĂR REZIDUAL	3,8 gr./l
DATA RECOLTĂRII	2 oct. 2006
BRIX LA RECOLTARE	23,8
MĂRIME LOT	19.650 sticle
DATA IMBUTELIERII	27 feb. 2007

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu 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	
<p>Se produce numai în anii favorabili prin selecția succesivă a celor mai bune parcele, recoltare selectivă și selecție finală la banda de sortare în cramă. Cele 3 soiuri care intră în sortiment sunt vinificate separat. Tehnologia de vinificație este una "non-agresivă", ce se realizează printr-un flux menajat, plecând de la strugure și până la vinul imbuteliat. Strugurii sunt doar deschiornați, boabele nu se zdrobesc. Macerație peliculară 3 ore la 13-15°C pentru Sauvignon. Presare menajată la max. 400 mbar, urmată de deburbare-stabulație la frig - 24 de ore. Fermentație alcoolică în vase de inox de 100-150 hl, termostatare la 10-12°C, cu drojdii selecționate pentru fiecare sortiment în parte. Cupajul este rezultatul selecției celor mai valoroase loturi, procentele de participare ale fiecărui soi stabilindu-se după 1-2 luni de tatonare prin microprobe. Maturat în vase de inox 3 luni.</p>	
CARACTERIZARE	
LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Galben - verzui
MIROS	Floral, fructuos, cu nuanțe de lăstari de coacăze, floare de soc și nuanțe ușor minerale, persistent.
GUST	Proaspăt, foarte bine echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

DAVINO



2006

DOMAINE CEPTURA BLANC

75 CL

DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATA - DEALU MARE - ROMANIA

13,7% VOL.