



DAVINO BLANC

Revelatio

2008



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2008
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,7% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,85 AT
PH	2,91
ZAHĂR REZIDUAL	3,9 gr./l
DATA RECOLTĂRII	17 sept.2008
BRIX LA RECOLTARE	23,9
MĂRIME LOT	7.850 sticle
DATA IMBUTELIERII	12 ian.2009

ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 20-25%
ALTITUDINE	300 m.d.m.
SOL	podzoluri brun-roșcate de pădure, bogate în oxizi de fier
EXPOZIȚIE	sud; sud-est
ANUL DE RECOLTĂ	
PRECIPITAȚII	299 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1650 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	206 zile
PRODUȚIA	1300 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Strugurii folosiți în producerea acestui vin au fost selecționați din cele mai valoroase parcele cultivate în arealul ce poartă numele de "Valea Gardului". Soiurile care intră în cupaj au fost vinificate separat. Ca o noutate, pentru obținerea vinului de Sauvignon Blanc, 30 % din struguri au fost selecționați din colecția de vie tânără ce cuprinde 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Restul de 70% din strugurii de Sauvignon provin din parcele de vie cu vârsta de 25-27 de ani. Tehnologia de vinificație este una de tip reductiv, prin care s-a urmărit păstrarea aromelor primare varietale, completată cu tehnici tradiționale de maturare pe depozit fin de drojdie (battonage) în scopul completării profilului aromatic cu arome secundare rafinate. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid, macerație peliculară direct în presă, 4 ore la 15°C, pentru Sauvignon. Separarea mustului prin scurgere gravitațională, fără presare, urmată de decantare-stabulație la frig 24 ore. Fermentare în vase de inox la 10-12°C cu drojdii specializate, urmată de maturare pe depozit fin de drojdie 3 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin strălucitor
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Floral, intens, fin, cu nuanțe vegetale de coacăze și profunzimi minerale, arome de flori de soc și grapefruit, persistent.
GUST	Expresiv, echilibrat, fin dar amplu, extractiv și persistent, cu un postgust remanent.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12 °C

DAVINO



2008
REVELATIO®

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,7% VOL.