

# DAVINO BLANC

## Revelatio

### 2011



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2011
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,9 AT
PH	3,1
ZAHĂR REZIDUAL	3,82 gr./l
DATA RECOLTĂRII	29 sept.2011
BRIX LA RECOLTARE	24
MĂRIME LOT	12.910 sticle
DATA IMBUTELIERII	30 ian. 2012
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
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

#### ANUL DE RECOLTĂ

Citat ca fiind un an de excepție, 2011 poate fi caracterizat un an al condițiilor climatice extreme, primul semestru purtând amprenta unor evoluții sub medie a temperaturilor normale cu un regim hidric care a favorizat o presiune semnificativă a bolilor specifice, în timp ce al doilea semestru s-a remarcat prin condiții de secetă prelungită cu efecte de deshidratare semnificative, dar cu o toamnă lungă ce a permis o maturare tehnologică de calitate, însă cu acumulări semnificative de zahăr.

PRECIPITAȚII	335 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,1°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	208 zile
PRODUCȚIA	1300 l/ha

#### PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 85%, Fetească Albă 15%. Soiuri vinificate separat. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", fiind selecționați în proporție de 70% din plantații cu vârsta de 27-31 de ani, iar 30% din colecția de vie tânără de 5-6 ani plantat 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. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Macerație peliculară 5-6 ore la 12-15°C. Mustul separat exclusiv gravitațional și debarbat 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, 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 flori albe și fructe de litchi, 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

#### RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2012	2013-2015

# DAVINO



2011  
REVELATIO®

75 CL DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,9% VOL.