

DAVINO BLANC

Revelatio

2012



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2012
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,9% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	6,1 AT
PH	3,37
ZAHĂR REZIDUAL	2,89 gr./l
DATA RECOLTĂRII	7 sept.2012
BRIX LA RECOLTARE	24,2
MĂRIME LOT	12.827 sticle
DATA IMBUTELIERII	18 ian. 2013
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

DAVINO

2012
REVELATIO

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

ANUL DE RECOLTĂ

Probabil 2012 va rămâne, după primele aparențe, un an controversat prin calitatea vinurilor obținute, în antiteză cu fenomenele meteo extreme. Gerurile abrupte și prelungite din cursul iernii, vremea rece și umedă din timpul înfloritului precum și seceta prelungită până spre sfârșitul toamnei, sunt câteva din vicisitudinile anului care și-au pus amprenta prin diminuarea semnificativă a cantității. Totuși, concentrația aromelor dată de condițiile lipsite de precipitații rămâne remarcabilă pentru un an cu o maturare foarte precoce.

PRECIPITAȚII	386 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 11,7°C
INSOLAȚIE	1630 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	223 zile
PRODUȚIA	1300 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 85%, Fetească Albă 15%. Soiurile sunt 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 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 7% 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 deburbat 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 drojii, 3 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin strălucitor
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Fin, intens, cu nuanțe vegetale de coacăze și profunzimi minerale, arome de flori 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.
ASOCIERE CULINARĂ	Aperitiv, pește, fructe de mare.
TEMPERATURA de SERVIRE	12°C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2013-2014	după 2015