

DAVINO BLANC

Revelatio

2016



DATE TEHNICE	
SOI	Sauvignon Blanc & Fetească Albă
AN DE RECOLTĂ	2016
DENUMIRE DE ORIGINE	Dealu Mare - Ceptura
ALCOOL	13,5% vol.
ACIDITATE TOTALĂ	5,68 gr./l AT
PH	3,31
ZAHĂR REZIDUAL	0,36 gr./l
DATA RECOLTĂRII	16 sept. 2015
BRIX LA RECOLTARE	23,2
MĂRIME LOT	12.180
DATA IMBUTELIERII	27 ian. 2017
ZONA DE PRODUCȚIE	
Podgoria Dealu Mare - Ceptura	
RELIEF	deluros, pante cu înclinația de 5-15%
ALTITUDINE	175-225 m.d.m.
SOL	brun-roșcate de pădure, bogat în oxizi de fier, formațiuni calcaroase
EXPOZIȚIE	sud; sud-est

DAVINO

2016
REVELATIO

75 CL. DENUMIRE DE ORIGINE CONTROLATĂ - DEALU MARE - ROMANIA 13,5 % VOL.

ANUL DE RECOLTĂ

Anul 2016 a însemnat, din punct de vedere climatic, un balans către temperaturi mai puțin extreme și cu un regim hidric destul de abundent, în special în prima parte a anului. În peisajul zonei, aceste aspecte s-au tradus prin echilibru și liniaritate în derularea tuturor fazelor de dezvoltare, fără blocaje fiziologice, cu o bună acumulare de arome, însoțită de păstrarea unei bune acidități, în special în ceea ce privește soiurile albe. Soiurile de struguri roșii au fost și ele favorizate de toamna frumoasă și lungă, iar lipsa blocajelor fiziologice, provocate în special de perioadele caniculare de peste vară, a condus la atingerea unei maturități fenolice de excepție.

PRECIPITAȚII	526 mm în perioada de vegetație
TEMPERATURA	medie anuală 10,2°C
INSOLAȚIE	1460 ore în perioada de vegetație
VEGETAȚIE	215 zile
PRODUCȚIA	4830 l/ha

PARTICULARITĂȚI DE VINIFICAȚIE

Sauvignon Blanc 87%, Fetească Albă 13%. Soiurile sunt vinificate separat. Strugurii de Sauvignon Blanc provin din cele mai valoroase parcele din plaiul "Valea Gardului", din colecția de vie tânără de 9-10 ani plantată cu 3 din cele mai valoroase clone de origine franceză. Vinificația primară respectă principiile unui flux menajat și rapid. Macerație peliculară 6-9 ore la 12-15 °C. Mustul separat exclusiv gravitațional și deburbar la frig timp de 24 de ore. 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 40% din Sauvignon a fost fermentat și maturat în vase mari de lemn. 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, 5 luni pentru Sauvignon.

CARACTERIZARE

LIMPIDITATE	Limpede-cristalin
CULOARE	Verde - gălbui
MIROS	Fin, intens, cu tușe ușoare 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	12-13 °C

RECOMANDARE DE BĂUT

Fruct	Matur
2017-2018	după 2018