



DORVENA

„Vinul adaugă un zâmbet prieteniei
și o scânteie dragostei.”

Edmondo de Amicis

"The wine adds a smile to friendship
and a spark to love."

Edmondo de Amicis



«Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia
ed una scintilla all'amore.»

Edmondo de Amicis



Destinul numelui

Dorvena provine de la „Dor” care înseamnă sentimentul de lipsă în limba română, precum „Dorato” în italiană, și „Vena” care semnifică dorința arzătoare în sanscrită, cea mai veche limbă din lume. Sunt două ipoteze cu privire la etimologia acestui cuvânt: prima este că s-ar fi format din rădăcina ven „amare = a iubi”, nu întâmplător din aceeași rădăcină provine și Venere (zeița iubirii); în timp ce a doua susține că rădăcina este VI „a se încolăci” de la fructul plantei care se încolățește.

Dorvena, dragoste pentru vin și dor diVin.

The fate in the name

Dorvena: “Dor” means the “feeling of missing” in Romanian, as well as “Dorato” in Italian, combined with “Vena” signifying “longing desire” in Sanskrit, the world's oldest language. There are two hypotheses as to the etymology of this curious word. According to the first, it comes from the root “VEN” meaning “to love”, the same root as “Venus”, while the second considers the root to be “vi”, “to twist”, the fruit of the plant which twists.

Dorvena, the love of wine and deVine desire.

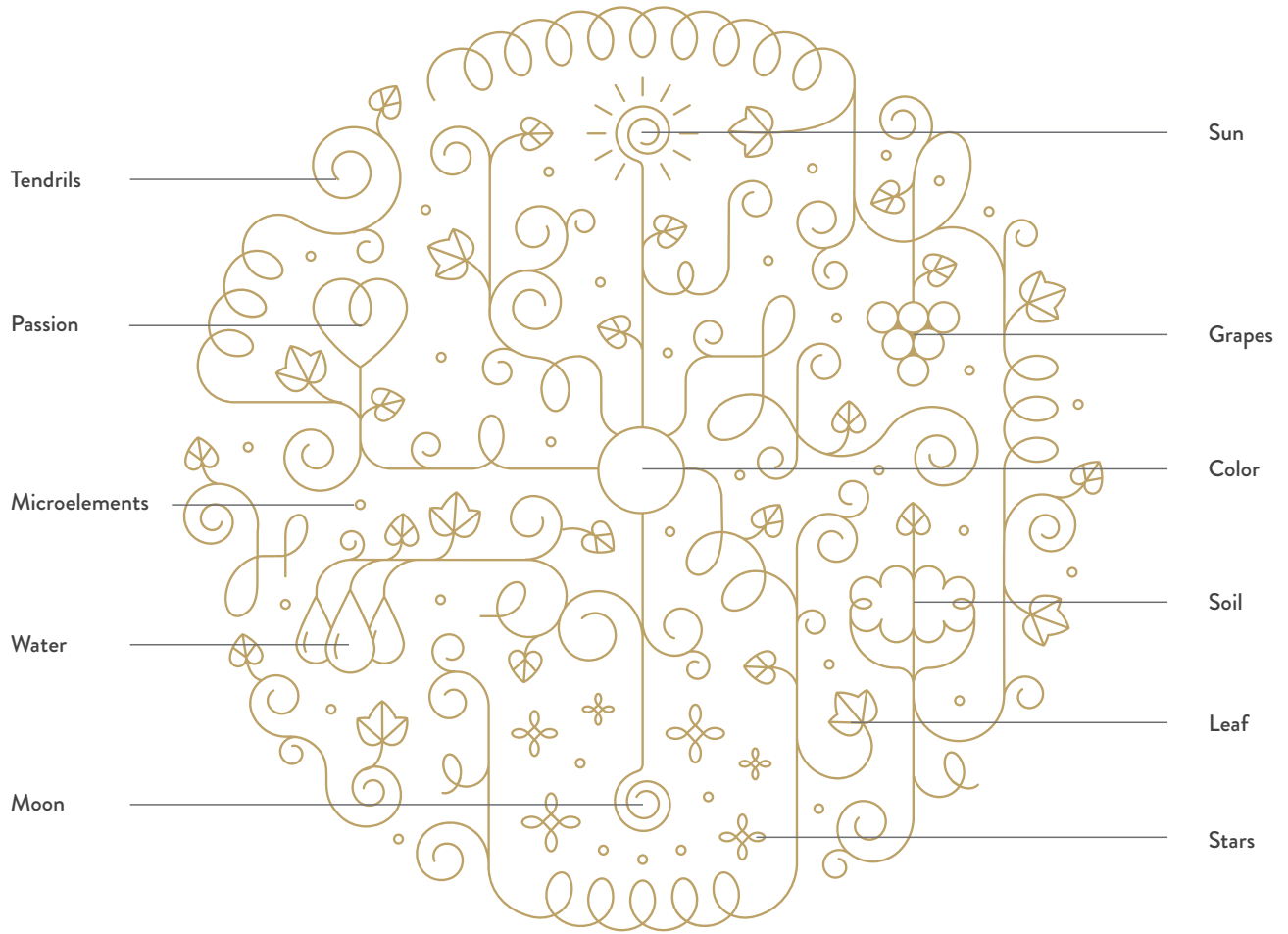


Il destino nel nome

Dorvena: “Dor” come “Dorato” in italiano e un sentimento di “Nostalgia” in Romeno, unito a “Vena” ovvero “forte desiderio” in Sanscrito, la lingua più antica del mondo. Ci sono due ipotesi sull’etimologia di questa curiosa parola: secondo la prima, deriva dalla radice “VEN” “Amare”, non a caso dalla stessa radice deriva “Venere”; la seconda, invece, sostiene che provenga da “VI”, “Attorcigliarsi”, il frutto della pianta che si attorciglia.

Dorvena, amore per il vino e desiderio diVino





Cercul

Un vin grandios se creează printr-un proces elaborat. Sunt foarte multe elemente care trebuie să fie în deplină armonie: expunerea corectă la soare, terroir-ul, apa și microelementele. Cârceii viței de vie susțin planta și îi

asigură echilibrul. Noaptea, umiditatea ajută strugurii să crească și pe timpul zilei soarele îi coace. Adăugăm pasiune și dedicare, iar astfel ne apropiem de realizarea unui vin perfect.

The Circle

Behind a great wine there is an elaborate process. A multitude of elements must all be in complete harmony - correct exposure to the sun, terroir, water and microelements. The tendrils support the plant and

guarantee its equilibrium. During the night, the humidity helps the grapes to grow, while the sun ripens them during the day. Add passion and dedication and the result is an almost perfect wine.

Il cerchio

Un grande vino si crea attraverso un elaborato processo. Sono moltissimi gli elementi che devono essere in completa armonia: corretta esposizione solare, terroir, acqua e microelementi. I viticci supportano la pianta e

ne garantiscono l'equilibrio. Nella notte, l'umidità aiuta le uve a crescere e, durante il giorno, il sole le fa maturare. Con l'aggiunta di passione e dedizione ci si avvicina alla creazione di un vino perfetto.



Parcursul

110 hectare de plantații de viță de vie conturează orizontul dealurilor din Pâncota. Aici, la 250 m peste nivelul mării, arta viticulturii prosperă încă din perioada romană. Solul argilos bogat în microelemente și amestecat cu pietre de origine vulcanică, conferă vinurilor un accent mineral distinctiv și plăcut. O climă distinctă, cu adieri ușoare care

mângâie vița de vie, oferă diferențe de temperaturi chiar și de 20°C în perioada coacerii strugurilor. Parcursul se încheie în crama futuristă construită în anul 2010, dotată cu cele mai moderne echipamente pentru vinificare, care se armonizează perfect cu panorama ce îți taie răsuflarea.

The path

The 110 hectares of vineyards pattern the rolling hills of Pâncota. Here, at an altitude of 250 m a.m.s.l., the art of vine growing has been practiced since Roman times. Rich in microelements, the clay soil mixed with volcanic stones gives the wines a distinctive and pleasing minerality. An exclusive climate brings light breezes to

caress the vines, with temperature fluctuations of up to 20°C during the grape ripening period. The process concludes in the avant-garde winery built in 2010, equipped with the most modern winemaking plant and adding a harmonious modern touch to the breathtaking scenery.

Il percorso

110 ettari di vigneti che disegnano i dolci dorsi delle colline di Pâncota. Qui, a 250 mt s.l.m., già dall'epoca Romana è nota l'arte della viticoltura. Il suolo argilloso misto a pietre di origine vulcanica, ricco di microelementi, dà ai vini un tocco di piacevole e caratteristica mineralità. Un clima esclusivo, con brezze leggiadre che accarezzano

le viti e che nel periodo della maturazione delle uve, regala escursioni termiche anche di 20°C. Il percorso si completa nella futuristica cantina costruita nel 2010, dotata delle più moderne attrezzature per la vinificazione, che si armonizza al panorama mozzafiato dandogli una nota moderna e intonata.





Vinurile noastre

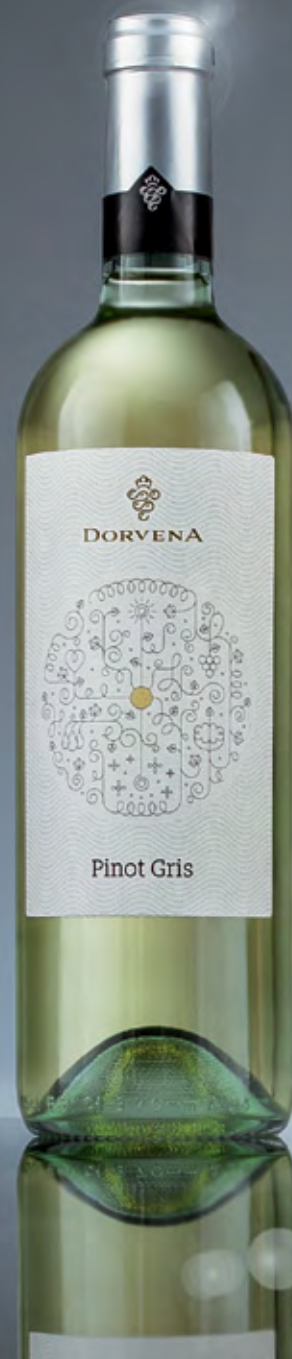
De la redescoperirea terroir-ului,
plăcerea vinului.

Our wines

From the rediscovery of the terroir,
the pleasure of wine.

I nostri vini

Dalla riscoperta del terroir,
il piacere del vino.







Pinot Noir

DOC Miniș

Struguri / Grapes / Uve

Pinot Noir

Hectare de plantație / Vineyard size /
Ettari di vigneto

10 ha

Altitudine / Altitude /
Altitudine

240-280 m s.l.m / a.s.l.

Descriere

Pinot Noir este cunoscut ca fiind un soi de struguri dificil, cu mare potențial, care și-a găsit habitatul ideal pe dealurile noastre. După recoltarea manuală este desciorchinat și tescuit, iar apoi rămâne în contact cu cojile în recipiente din inox timp de 4/8 zile. După efectuarea fermentației alcoolice, vinul este separat de drojdii și, după desăvârșirea fermentației malolactice, este pus în baricuri pentru 12 luni. O afinare în sticlă timp de alte 12 luni îi finalizează parcursul.



Roșu cireșă amară cu reflexe rubinii puternice



Miros echilibrat. În vinul tânăr ies la iveală fructele roșii, căpșunele și cireșele, iar la maturitate înving condimentele, de la piper la cuișoare



Eleganța și finețea prețioaselor miresme fructate și condimentate umplu palatul gurii cu senzații catifelate și moi

Forma de cultivare Training system Forma di allevamento	Guyot
Densitatea de plantare / Planting density / Densità impianto	4.600 butuci per ha / plants per ha / ceppi per ha
Randamentul per ha / Yield per ha / Resa per ha	8 tone / 8 tons / 8 tonnellate

Perioada de recoltare Harvesting period Epoca di vendemmia	Prima decadă a lunii septembrie, manual First fortnight in September, manual Prima quindicina di settembre, manuale
Durata / Storage time / Durata	6-8 ani / years / anni
Capacitate / Bottle size / Formato /	750 ml

Description

A notoriously difficult grape variety with enormous potential, Pinot Noir has found its ideal habitat in our hills where it is hand-picked, destemmed, crushed and left in contact with the skins in stainless steel containers for 4/8 days. On completion of alcoholic fermentation, the wine is separated from the marc and, after malolactic fermentation, is fined for 12 months in barriques. A further 12 months ageing in the bottle completes the process.

Cherry red with clear amaranth highlights

A balanced scent of red fruit, strawberries and cherries when young, acquiring hints of spices, pepper and cloves with age

Elegant and precious overtones of fruit and spice flood the palate with velvet smooth sensations

Descrizione

Il Pinot Noir è notoriamente un'uva difficile, dalle grandi potenzialità, che ha trovato il suo habitat ideale nelle nostre colline, dove una volta raccolta manualmente viene diraspata e pigiata rimanendo a contatto con le bucce in contenitori di acciaio inox per 4/8 giorni. Svolta la fermentazione alcolica, il vino viene separato dalla vinaccia e, svolta anche la fermentazione malolattica, è posto in barrique per 12 mesi; un affinamento in bottiglia di altri 12 ne completa il percorso.

Rosso amarena con importanti riflessi amaranto

Un equilibrata: in gioventù emerge la frutta rossa, fragole, ciliegie e nella maturità conquistano le spezie, dal pepe ai chiodi di garofano

L'eleganza e la finezza dei preziosi sentori fruttati e speziati riempiono il palato con sensazioni vellutate e morbide



Fetească Neagră

DOC Miniș

Struguri / Grapes / Uve

Fetească Neagră

Hectare de plantație / Vineyard size /
Ettari di vigneto

6 ha

Altitudine / Altitude /
Altitudine

240-280 m s.l.m / a.s.l.

Descriere

Mărturiile îl poziționează în România de mai mult de 2.000 ani și acum este varietatea cu coajă roșie care reprezintă în cea mai mare măsură tradiția vinicolă a țării. Numele „Feteasca Neagră” se datorează probabil personalității sale exigente care dă viață unor vinuri caracteristice, cu o profundă complexitate a aromelor, o structură potrivită și cu bun potențial de învechire.



Roșu rubin



Profunda complexitate a aromelor, din care se disting notele de coacăze și prune cu un parfum clar de rodie



Inițiala intensitate a fructului matur lasă locul unei note minerale. Plăcut tanic, cu o structură bună și splendid armonizat

Forma de cultivare Training system Forma di allevamento	Guyot	Perioada de recoltare Harvesting period Epoca di vendemmia	A doua decadă a lunii septembrie, manual Second decade of September, manual Seconda decade di settembre, manuale
Densitatea de plantare / Planting density / Densità impianto	4.600 butuci per ha / plants per ha / ceppi per ha	Durata / Storage time / Durata	4-6 ani / years / anni
Randamentul per ha / Yield per ha / Resa per ha	6 tone / 6 tons / 6 tonnellate	Capacitate / Bottle size / Formato /	750 ml

Description

Records show that this red-berried grape existed in Romania over 2,000 years ago and today it is the variety which best represents the country's winemaking vocation. Meaning "Black Girl" in Romanian, the name is probably inspired by its exacting personality which creates characteristic wines with great aromatic complexity, pleasing structure and good potential for ageing.

Ruby red

Great aromatic complexity, with clear hints of redcurrant and plum and a definite overtone of pomegranate

An initial burst of ripe fruit gradually gives way to a mineral note. Pleasantly tannic, well structured and splendidly harmonious

Descrizione

Le testimonianze lo posizionano in Romania già oltre 2.000 anni fa e oggi è il vitigno a bacca rossa che rappresenta maggiormente la vocazione vinicola del Paese. Il nome "Fanciulla Nera" è probabilmente dovuto alla sua personalità esigente che dà vita a vini caratteristici, dalla profonda complessità aromatica, giusta struttura e dalle buone potenzialità d'invecchiamento.

Rosso rubino

Profonda complessità aromatica, fra tutte spiccano i richiami al ribes ed alla susina con un netto sentore di melograno

L'iniziale prorompente frutta matura lascia spazio alla nota minerale. Piacevolmente tannico, dalla buona struttura e splendidamente armonico



Fetească Regală

DOC Miniș

Struguri / Grapes / Uve

Fetească Regală

Hectare de plantație / Vineyard size /
Ettari di vigneto

5 ha

Altitudine / Altitude /
Altitudine

200-240 m s.l.m / a.s.l.

Descriere

La naștere în anul 1930 din încrucișarea dintre Fetească Albă și Grasă de Cotnari, fiind unul dintre soiurile autohtone cele mai caracteristice cultivate în țară. Numele înseamnă „Copila Regală” sau „Prințesa” lăsând în mod clar să se înțeleagă ceea ce se poate aștepta de la acest vin: grație, rafinement și, hazardându-ne, un pic de lejeritate. Simplu și elegant cu un accent de originalitate minerală, potențează un echilibru puternic și armonie.



Galben pai cu nuanțe de verde celadon



Livadă de meri vara, flori de tei și o dată cu învechirea capătă nuanțe de miere



Măr și fructe cu miez alb. Savuros și mineral, echilibrat și extrem de elegant, odată cu învechirea ies la iveală parfumuri eterice

Forma de cultivare Training system Forma di allevamento	Guyot
Densitatea de plantare / Planting density / Densità impianto	4.600 butuci per ha / plants per ha / ceppi per ha
Randamentul per ha / Yield per ha / Resa per ha	8 tone / 8 tons / 8 tonnellate

Perioada de recoltare Harvesting period Epoca di vendemmia	A treia decadă a lunii septembrie, manual Third decade of September, manual Terza decade di settembre, manuale
Durata / Storage time / Durata	2-3 ani / years / anni
Capacitate / Bottle size / Formato /	750 ml

Description

Created in 1930 from a cross between Fetească Albă and Grasă de Cotnari, it is one of the country's most characteristic native varieties. Meaning “Royal Girl” or “Princess”, it is clear right from the name what you can expect of this wine: grace, refinement and perhaps a touch of frivolity. Simple and elegant with a hint of mineral originality, it boasts great balance and harmony.

Straw yellow with hints of celadon green

Summer apples and lime flowers, with a suggestion of honey on ageing

Apple and other white fleshed fruit. Tangy and mineral, well balanced and extremely elegant, with evolved overtones emerging with age

Descrizione

Nasce nel 1930 dall'incrocio tra Fetească Albă e Grasă de Cotnari ed è una delle varietà autoctone più caratteristiche e coltivate del Paese. Il nome significa “Fanciulla Reale o Principessa” lasciando chiaramente intendere cosa ci si può aspettare da questo vino: grazia, raffinatezza e, azzardando, un po' di leggerezza. Semplice ed elegante con un tocco di minerale originalità vanta grande equilibrio ed armonia.

Giallo paglierino con sfumature verdi celadon

Meleto in estate, fiori di tiglio e con l'invecchiamento sfumature di miele

Mela, e frutta a polpa bianca. Sapido e minerale, equilibrato ed estremamente elegante, con l'invecchiamento emergono sentori eterei



Pinot Gris

IG Dealurile Zărandului

Struguri / Grapes / Uve	Pinot Gris
Hectare de plantație / Vineyard size / Ettari di vigneto	30 ha
Altitudine / Altitude / Altitudine	200-240 m s.l.m / a.s.l.

Descriere

Este una dintre varietățile cele mai cultivate și apreciate în lume dar, fiind o mutație genetică a lui Pinot Noir, este un strugure dificil de cultivat; are nevoie de un ecosistem potrivit pe care l-a găsit la Pâncota. Mustul obținut printr-o presare ușoară, este lăsat să fermenteze în cuve din inox la o temperatură controlată. Durează șase luni de afinare pe drojdii înainte de îmbutelierea vinului cu un intens buchet floral și cu un gust proaspăt și moale.



Galben pastel cu margini luminoase



O grădină bine îngrijită de ierburi aromatice este senzația olfactivă imediată care dezvăluie un puternic parfum mineral



Eliberează prospețimea și mineralitatea într-un corp tonic și sinuos cu o moliciune echilibrată și un echilibru adecvat

Forma de cultivare Training system Forma di allevamento	Guyot
Densitatea de plantare / Planting density / Densità impianto	4.600 butuci per ha / plants per ha / ceppi per ha
Randamentul per ha / Yield per ha / Resa per ha	8 tone / 8 tons / 8 tonnellate

Perioada de recoltare Harvesting period Epoca di vendemmia	Prima decadă a lunii septembrie, manual First fortnight in September, manual Prima quindicina di settembre, manuale
Durata / Storage time / Durata	2-3 ani / years / anni
Capacitate / Bottle size / Formato /	750 ml

Description

One of the world's most widely cultivated and highly appreciated varieties, this difficult to cultivate bud mutation of Pinot Noir can only grow in a suitable ecosystem, found in Pâncota. The must obtained from gentle pressing is fermented in steel vats at a controlled temperature. The wine is fined on the lees for six months before bottling, giving a wine with an intense flowery bouquet and smooth fresh taste.

Pastel yellow with bright edges.

The first impression of a well-kept garden of aromatic herbs evolves to reveal a clear mineral note

Freshness and minerality emerge clearly from a sensuous yet invigorating body with balanced contours and perfect symmetry

Descrizione

È uno dei vitigni più coltivati ed apprezzati nel mondo ma, essendo una mutazione gemmaria del Pinot Noir, è un'uva difficile da coltivare: richiede un ecosistema adatto che ha trovato in Pâncota. Il mosto, ottenuto con una pressatura soffice, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Sei sono i mesi di affinamento sui lieviti prima dell'imbottigliamento di questo vino dall'intenso bouquet floreale e dal gusto fresco e morbido.

Giallo pastello con luce nei bordi

Un orto ben curato di erbe aromatiche è la sensazione olfattiva immediata che apre ad un accennato sentore minerale

Sprigiona freschezza e mineralità in un corpo tonico e sinuoso dalla bilanciata morbidezza e giusto equilibrio



Rosé

IG Dealurile Zărandului

Struguri / Grapes / Uve

Merlot / Burgund Mare

Altitudine / Altitude /
Altitudine

240-280 m s.l.m / a.s.l.

Descriere

Burgund Mare și Merlot, o varietate autohtonă și una internațională care se unesc pentru a da viață unui vin proaspăt. Mustul, după o scurtă perioadă în contact cu cojile, este separat și lăsat să fermenteze la temperatură controlată. Se lasă șase luni să se odihnească în sticle înainte de a putea degusta acest vin potrivit oricărei ocazii, de la aperitive la preparate principale.



Roșu deschis cu margini luminoase



Fructe exotice, cherimoya, portocale tropicale și mango.
Clare și tipice miresme de rodie și greppruit roz



Fructat în mod plăcut, în acesta se regăsește un plus de prospețime, savoare și mineralitate

Forma de cultivare Training system Forma di allevamento	Guyot + Cordone Speronato
Densitatea de plantare / Planting density / Densità impianto	4.600 butuci per ha / plants per ha / ceppi per ha
Randamentul per ha / Yield per ha / Resa per ha	8 tone / 8 tons / 8 tonnellate

Perioada de recoltare Harvesting period Epoca di vendemmia	A doua decadă a lunii septembrie, manual Second decade of September, manual Seconda decade di settembre, manuale
Durata / Storage time / Durata	2-3 ani / years / ani
Capacitate / Bottle size / Formato /	750 ml

Description

Burgund Mare and Merlot: two grape varieties, one native, the other international, come together to create a fresh easy-to-drink wine. After a very short period of contact with the skins, the must is separated and fermented at a controlled temperature. Before tasting, this truly reliable wine, perfect for all occasions from aperitifs to main and side courses, is refined for six months in the bottle.

Delicate pink with bright edges

Exotic fruits, cherimoya, tropical oranges and mangoes. Distinctive and typical overtones of pomegranate and pink grapefruit

A delightfully fruity palate that reveals freshness, sapidity and minerality

Descrizione

Burgund Mare e Merlot, un vitigno autoctono ed uno internazionale che si uniscono per dare vita ad un vino fresco e beverino. Il mosto, dopo un brevissimo periodo a contatto con le bucce, viene separato e fatto fermentare a temperatura controllata. Sei sono i mesi di riposo in bottiglia prima di poter degustare questo vino adatto ad ogni occasione, dall'aperitivo al secondo passando ai contorni; una spalla davvero affidabile.

Rosa tenue con bordi di luce

Frutta esotica, cherimoya, arance tropicali, e mango. Netti, e tipici, i sentori di melograno e pompelmo rosa

Piacevolmente fruttato in bocca si ritrovano le sensazioni olfattive con aggiunta di freschezza, sapidità e mineralità

Fii parte din povestea noastră

Ți-ar face plăcere să fii distribuitor al vinurilor Dorvena?
Contactează-ne și hai să ne bucurăm împreună de un pahar de vin.

Be part of our story

Are you interested in becoming a distributor for Dorvena Wines?
Contact us and let us have a glass of wine together.

Sii parte della nostra storia

Sei interessato a importare / distribuire i vini Dorvena?
Contattaci per degustare un calice assieme.

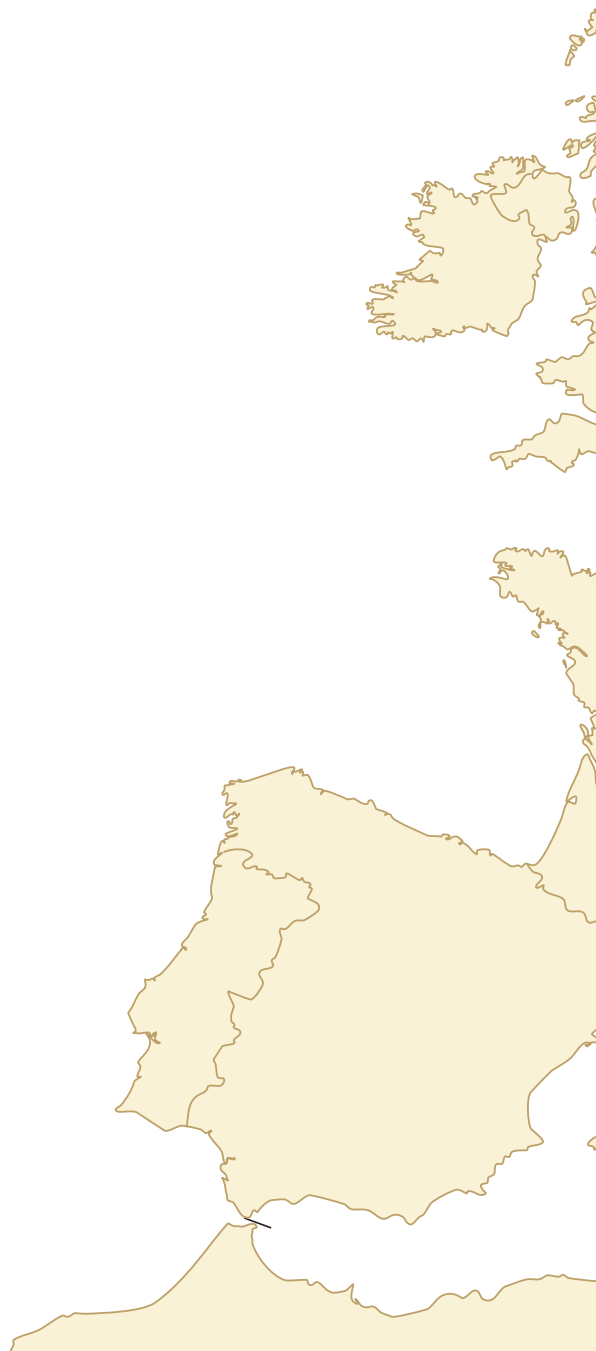
DORVENA

Strada Eroilor 9, Pâncota
Județul Arad, România

www.dorvena.ro

Dorvena is part of Genagricola SPA

Via Mons. P. L. Zovatto, 71,
30020 Loncon di Annone Veneto (VE) Italy
+39 (0) 422 864 511
info@genagricola.it
www.genagricola.it





Pâncota

București



www.dorvena.ro