
Pervinca

Emilia Rosso I.G.T.



Formato

Bordolese 75cl



Tipo di Vino

Vino rosso fermo



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

100% ERVI



All'occhio

Colore rosso rubino intenso.



Al naso

Profumo complesso e fruttato con sentori speziati.



In bocca

Vino morbido ed equilibrato, dotato di buona avvolgenza e rotondità con una gradevole persistenza e privo di sentori di pesantezza.



Scheda Tecnica

Nome Completo:	Pervinca Emilia I.G.T. Rosso
Denominazione:	Emilia Rosso I.G.T.
Annata:	2022
Vitigno:	100% Ervi
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	85 quintali
Produzione Annua:	1300 bottiglie numerate
Gradazione Alcolica:	14% VOL
Acidità Totale:	6,20 g/l
Estratto secco netto:	30 g/l
Temperatura di servizio:	18° C dopo una discreta ossigenazione

*Contiene Solfiti



Descrizione

Pervinca Emilia I.G.T. Rosso è un vino che unisce tradizione e innovazione dei Colli Piacentini. Con il suo colore rosso rubino e il profumo fruttato e speziato, rappresenta un perfetto legame tra il passato e il presente. Morbido, equilibrato e persistente, Pervinca è un'autentica espressione del vitigno Ervi, sviluppato dal professor Fregoni incrociando Barbera e Bonarda in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Ervi, da cui prende origine il Pervinca, sono situati sulla prima collina di Castell'Arquato, nota per i suoi terreni vocati e la sua consolidata tradizione vitivinicola. Con un'età media di 5 anni e allevati secondo il metodo Guyot semplice, questi vigneti beneficiano di un microclima favorevole e di suoli ben drenati, conferendo al vino un carattere distintivo. La resa limitata a 85 quintali per ettaro assicura elevati standard qualitativi e una marcata concentrazione delle uve, insieme a una intensa percezione al palato.



Metodo di Vinificazione

La vinificazione del Pervinca inizia con la raccolta manuale delle uve Ervi, poste in piccole casse per mantenere l'integrità dei grappoli. Successivamente, l'uva viene diraspata e pigiata, e il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni, con rimontaggi quotidiani. Dopo 6 mesi in acciaio, il vino matura per 4 mesi in botti di rovere di Slavonia, acquisendo complessità, senza compromettere le caratteristiche del vitigno. Un affinamento finale in bottiglia di almeno 6 mesi precede la commercializzazione.



Abbinamenti Gastronomici

Pervinca Emilia I.G.T. Rosso, con la sua struttura e i ricchi aromi, si abbina a una varietà di piatti. È ideale per arrosti di carni rosse, dove le sue note fruttate e speziate si armonizzano con la ricchezza della carne. Si sposa bene anche con selvaggina e brasato con polenta, esaltando i sapori rustici e celebrando le tradizioni culinarie dell'Emilia.