



**CASA BENNA**<sup>®</sup>  
nel vino il frutto dell'esperienza

## EMILIA I.G.T ROSSO **PERVINCA**



- NOME COMPLETO:** "PERVINCA" EMILIA ROSSO  
**DENOMINAZIONE:** EMILIA I.G.T. ROSSO  
**TIPOLOGIA:** Rosso Fermo  
**UVE:** 100% ERVI  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Castell'Arquato – Colli Piacentini  
**VIGNETI:** Sulle colline in località Casa Benna, vigneti ottimamente drenati con età media di 5 anni, allevati con metodo Guyot classico, limitando al minimo le concimazioni e senza l'utilizzo di diserbanti.
- RESA PER ETTARO:** 85q.  
**VINIFICAZIONE:** I grappoli raccolti manualmente in piccole casse vengono diraspati, pigiati e lasciati a fermentare per 10 giorni a temperatura controllata con periodici rimontaggi. Dopo i primi travasi viene lasciato per 6 mesi in vasche di acciaio inox, per affinare poi 4 mesi in botti di rovere di Slavonia. Dopo l'imbottigliamento segue un affinamento di almeno 6 mesi prima della commercializzazione.
- AFFINAMENTO:** 4 mesi in botti di rovere di Slavonia  
**GRADAZIONE:** 14% vol  
**RESIDUO ZUCCHERINO:** <2 g/l  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Predilige arrosti di carni rosse, grigliate, selvaggina di pelo e brasato con polenta.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° dopo una discreta ossigenazione  
**PRODUZIONE ANNUALE:** 1100 bt  
**NOTE FINALI:** Rosso rubino intenso, profumo complesso e fruttato con sentori speziati. Vino morbido, equilibrato, dotato di buona avvolgenza e rotondità, con gradevole persistenza e privo di sentori di pesantezza.



**CASA BENNA** Società Agricola di Molinari Andrea & Stabile A. s.s.

Loc. Casa Benna, 3 - Castell'Arquato (PC) - Italy  
TEL +390523803356

[www.casabenna.it](http://www.casabenna.it) [info@casabenna.it](mailto:info@casabenna.it)

C.F. & P.IVA 01516050331



@casabennavini