

ERVI

Vitigno ottenuto nel 1970 dal Prof. Mario Fregoni incrociando Barbera con Croatina. Ervi in aramaisco significa vite.



Caratteri ampelografici: germoglio ad apice aperto di colore verde-biancastro. Foglia pentagonale, pentalobata con seno peziolare poco aperto con base a V. Pagina inferiore lanuginosa. Grappolo di media grandezza, piramidale allungato, mediamente spargolo. Acino piccolo con buccia mediamente pruinosa, consistente.

Attitudini colturali: vitigno di media vigoria, con portamento della vegetazione assurgente, si adatta a terreni collinari anche poco fertili.

Allevamento e potatura: si adatta bene al Guyot con potatura mista. Dato che presenta una buona fertilità basale, i tralci a frutto possono essere di lunghezza contenuta (5-7 gemme).

Epoca di germogliamento: media.

Epoca di maturazione: media.

Produzione: media e costante, talvolta presenta acinellatura verde.

Sensibilità alle malattie e alle avversità: normale.

Potenziale enologico: dà vini rosso rubino intenso con ottimo profilo aromatico che esprime sentori di frutta di bosco, prugna e marasca nonché leggero speziato. Buone la struttura e la gradazione alcolica.



SUPERFICIE COLTIVATA IN ITALIA

| ANNO | 1970 | 1982 | 1990 | 2000 | 2010 |
|--------|------|------|------|------|------|
| ETTARI | n.d. | n.d. | n.d. | n.d. | 4 |

PERFORMANCE AGRONOMICHE ED ENOLOGICHE DELL'ERVI "VCR"

| VARIETÀ | PROVENIENZA | VENDEMMIA | FORMA ALLEVAMENTO | NUMERO CEPPI/ha | PESO MEDIO PIANTA Kg | PRODUZIONE t/ha | GRADO REF. BRIX | AC. TOT. in ac. tart. (g/l) | ph MOSTO |
|------------------|--------------------------|-----------|-------------------|-----------------|----------------------|-----------------|-----------------|-----------------------------|-------------|
| Ervi | Campo prova VCR Piemonte | 2007 | Guyot | 5.000 | 1,96 | 9,8 | 23,2 | 7,5 | 3,38 |
| Ervi | Campo prova VCR Piemonte | 2008 | Guyot | 5.000 | 2,0 | 10,0 | 23,7 | 6,5 | 3,45 |
| Ervi | Campo prova VCR Piemonte | 2010 | Guyot | 5.000 | 1,96 | 9,8 | 22,8 | 8,5 | 3,28 |
| DATI MEDI | | | | 5.000 | 1,97 | 9,87 | 23,23 | 7,5 | 3,37 |

| | ACIDITÀ TOTALE VINO (g/l) | ACIDO TARTARICO VINO (g/l) | ACIDO MALICO VINO (g/l) | ph VINO | ESTRATTO NETTO (g/l) | FLAVONOIDI (mg/l) | ANTOCIANI (mg/l) | POLIFENOLI TOTALI (mg/l) | ALCOOL (% vol.) | ZUCCHERI RIDUTTORI (g/l) | ACIDITÀ VOLATILE (g/l) |
|------------------|---------------------------|----------------------------|-------------------------|------------|----------------------|-------------------|------------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|
| | 5,3 | 1,3 | 0,1 | 3,71 | 28 | 1059 | 743 | 2141 | 14,17 | 3,3 | 0,77 |
| | 6,3 | 2,4 | 0,53 | 3,41 | 27,3 | 1980 | 640 | 2.820 | 14,45 | 3,8 | 0,47 |
| | 5,99 | 2,91 | 0,8 | 3,68 | 32,22 | 1.102 | 805 | 1.801 | 13,92 | 3,0 | 0,42 |
| DATI MEDI | 5,86 | 2,2 | 0,48 | 3,6 | 29,17 | 1.380 | 729 | 2.254 | 14,18 | 3,37 | 0,55 |