



P E R G E N T I N A

Un Sorso di Eternità

Un vino di storia
e di passione



La nostra Terra

La nostra *Societa Agricola Pergentina* sorge nel cuore pulsante del verde Casentino, ai piedi del maestoso *Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi*.

Qui, la natura danza in armonia con un microclima unico e terreni argillo-calcarei, dando vita a un terroir straordinario, culla perfetta per grandi vini che raccontano la bellezza e l'anima di questa terra.

Nel 2023, dopo un anno e mezzo di dedizione e sogni trasformati in realtà, è nata la nostra cantina di vinificazione, un luogo dove funzionalità e raffinatezza si fondono armoniosamente.



Il rispetto per le radici e l'amore per il vino

Qui, nel Casentino, ogni collina, ogni filare racconta una storia antica di fatica e bellezza, tramandata da generazioni. Abbiamo scelto di custodire e valorizzare questa terra unica, fatta di paesaggi incantati, suoli generosi e un microclima che abbraccia e protegge i nostri vigneti.

Per questo motivo la nostra azienda è profondamente impegnata a promuovere pratiche sostenibili in ogni aspetto della produzione, garantendo un impatto minimo sull'ambiente e una qualità elevata dei nostri prodotti:

Tappi

Per la chiusura delle nostre bottiglie, abbiamo scelto i tappi Nomacorc Green Line, realizzati con polimeri vegetali derivati dalla canna da zucchero. Questi tappi innovativi non solo garantiscono una perfetta conservazione del vino, ma sono anche carbon neutral e completamente riciclabili.

Bottiglie

Abbiamo scelto bottiglie leggere da soli 420 gr, che uniscono sostenibilità e resistenza. Queste bottiglie ci permettono di ridurre il consumo di vetro e le emissioni di CO₂, senza mai scendere a compromessi sulla qualità.

Energia

Il nostro stabilimento si alimenta di energia solare grazie all'impianto fotovoltaico in loco, riducendo l'impatto ambientale in ogni fase della produzione.

Scarti di lavorazione

Trasformiamo le vinacce in fertilizzante naturale, restituendo alla terra ciò che produce. Un gesto semplice per nutrire il suolo e rispettare l'ambiente.

A close-up photograph of a wine glass being filled with red wine. The wine is being poured from a bottle, creating a dynamic splash of liquid. The glass is set on a rustic wooden surface, possibly a wine barrel. In the foreground, there are several clusters of dark blue grapes and a few green leaves, suggesting a vineyard setting. The background is dark and out of focus, with some green leaves visible. The overall mood is elegant and traditional.

Tradizione e Innovazione

La nascita
di un sogno

Il Vigneto nel cuore del Casentino

Il nostro vigneto di 4,5 ettari, nel cuore del Casentino a 450 metri di altitudine, vanta terreni argilloso-calcarei ricchi di scheletro, ideali per vini complessi e profondi.

Coltiviamo Pinot Nero, Sangiovese, Merlot e Manzoni Bianco, scelti per le caratteristiche uniche del terroir e del microclima. Con 25-28.000 bottiglie annue, offriamo un'eccellenza vinicola autentica.



La cura dei dettagli

Adottiamo cordone speronato e guyot per valorizzare ogni parcella, in base al suolo, al vitigno e all'esposizione.

Con una densità di 6.500 piante per ettaro e radici profonde, le viti producono una quantità limitata di uve, ma di qualità straordinaria.

Vista del Vigneto sulle alte colline del Casentino.

Spazi pensati per l'eccellenza

La nostra cantina di vinificazione rappresenta un perfetto connubio tra funzionalità e raffinatezza. La struttura, progettata con cura e in gran parte interrata, sfrutta le condizioni naturali del sottosuolo per mantenere temperature e livelli di umidità costanti, ideali per la produzione e conservazione del vino.

Tradizione e innovazione

La nostra cantina è organizzata per ogni fase della produzione: il locale di fermentazione, con tini in acciaio e vasche in cemento, garantisce vinificazioni precise; la barriccaia ospita 70 barriques dove il vino matura e acquisisce carattere.

Completano gli spazi il magazzino per le scorte e una sala degustazione, dove immergersi nell'esperienza sensoriale dei nostri vini.





La Nostra Promessa Per un Futuro Migliore

Un impegno verso
l'eccellenza

Vino Rosso / Red Wine

Passumena



IGT Toscana Pinot Nero

Prodotto unicamente con uve di Pinot Nero, i cui cloni sono stati scelti e selezionati in Borgogna.

Descrizione

Nella prima metà di settembre, il Pinot Nero viene raccolto a mano, selezionando i grappoli migliori per esaltarne l'eleganza.

Il bouquet offre note di mirtillo, mora, sottobosco, pepe e un tocco di caffè. Fermenta in vasche di cemento con rimontaggi e follature per estrarre aromi e colore.

Successivamente, matura 12 mesi in barrique e almeno altri 12 mesi in bottiglia. Ideale con arrostiti e formaggi semi-stagionati.

Description

In early September, Pinot Noir is hand-harvested, selecting the best grapes to enhance its elegance.

The bouquet reveals notes of blueberry, blackberry, forest floor, pepper, and a hint of coffee. Fermented in concrete tanks with regular pump-overs and punch-downs, it then ages for 12 months in barriques and another 12 months in the bottle.

Perfect with roasts and semi-aged cheeses.

Vino Rosso / Red Wine

Maesta



IGT Toscana Sangiovese

Massima espressione del Sangiovese in Casentino. La nostra sfida più ambiziosa.

Descrizione

A ottobre, il Sangiovese viene raccolto a mano, selezionando i grappoli migliori.

Al naso regala violetta, amarena, frutti rossi e spezie, mentre al palato offre tannini fini e un finale persistente.

Fermenta in cemento, matura 15 mesi in barrique e 6 in bottiglia.

Ottimo con ragù, carni grigliate e cacciagione.

Description

In October, Sangiovese is hand-harvested, selecting only the finest grapes.

It offers aromas of violet, black cherry, red fruits, and spices, while the palate reveals fine tannins and a lingering finish.

Fermented in concrete tanks, it matures for 15 months in barriques and 6 months in bottle.

Perfect with ragù, grilled meats, and game.

Vino Rosso / Red Wine

Trio



IGT Toscana Rosso

Il nostro Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. Rappresenta al meglio la qualità dei tre vitigni.

Descrizione

Un blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon che, grazie alla nostra vallata, esprime carattere, struttura ed eleganza. Fruttato con note di spezie delicate e tostato, morbido, equilibrato e persistente.

70% Sangiovese, 25% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Fermenta in vasche di cemento con rimontaggi e follature per estrarre aromi e colore. Matura 12 mesi in barrique e almeno 6 mesi in bottiglia.

Ideale con primi piatti ricchi e formaggi di media stagionatura o freschi.

Description

A blend of Sangiovese, Merlot, and Cabernet Sauvignon that thrives in our valley, showcasing character, structure, and elegance. Fruity with delicate spice and toasted notes, smooth, balanced, and persistent.

70% Sangiovese, 25% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Fermented in cement tanks with pump-overs and punch-downs to extract aromas and color. Aged 12 months in barrique and at least 6 months in bottle.

Perfect with hearty pasta dishes and medium-aged or fresh cheeses

Vino Rosso / Red Wine

Limbo



IGT Toscana Merlot

Prodotto unicamente con uve di Merlot, espressione di carattere ed eleganza.

Descrizione

Raccolto a mano a metà ottobre, questo Merlot esprime al meglio struttura, eleganza e capacità di invecchiamento.

Il bouquet offre fragola, melograno, lampone, violetta, arancia rossa e caramello mou. Al palato, è equilibrato, fresco, con tannini fini e una lunga sapidità.

Fermenta in vasche di cemento con rimontaggi e follature, matura 12 mesi in barrique e altri 12 in bottiglia.

Perfetto con sella di cervo ai frutti di bosco.

Description

Hand-harvested in mid-October, this Merlot shines with structure, elegance, and aging potential.

The bouquet reveals strawberry, pomegranate, raspberry, violet, blood orange, and caramel. On the palate, it is balanced, fresh, with fine tannins and a long finish.

Fermented in cement vats, aged 12 months in barrique and 12 more in bottle.

Pairs perfectly with venison saddle and berry sauce.

225



IGT Toscana Manzioni Bianco

Prodotto unicamente con uve di Manzioni Bianco nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, matura circa 6 mesi in barrique.

Descrizione

Produzione limitata, raccolto a mano a settembre con selezione dei migliori grappoli. Matura per 6 mesi in legni selezionati.

Profumi di frutta esotica, vaniglia, spezie orientali e agrumi canditi con una scia di bergamotto.

Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a bassa temperatura in acciaio. Il vino matura 6 mesi in barrique e altri 6 in bottiglia.

Perfetto con piatti al tartufo bianco e catalana di crostacei.

Description

Limited production, hand-harvested in September with careful grape selection. Aged for 6 months in fine wood.

Aromas of exotic fruits, vanilla, oriental spices, and candied citrus with a hint of bergamot.

After a gentle pressing, the must ferments at low temperature in steel tanks. The wine matures for 6 months in barrique and 6 more in bottle.

Ideal with white truffle dishes and Catalan-style crustaceans.

Incrocio



IGT Toscana Manzoni Bianco

Prodotto unicamente con uve di Manzoni Bianco nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco.

Descrizione

Raccolto a mano a Settembre, questo vino sfrutta al meglio il microclima della vallata per esaltare le caratteristiche del vitigno.

Aromi agrumati, erbe aromatiche e fiori di campo si fondono con note di pesca gialla, frutta esotica e glicine. Fresco, sapido e coerente al palato.

Dopo una pressatura soffice, fermenta a bassa temperatura in acciaio e affina sulle fecce fini per 6 mesi. Almeno un mese in bottiglia.

Perfetto con pesce, formaggi molli, primi alle erbe e funghi.

Description

Hand-harvested in September, this wine fully benefits from the valley's microclimate to enhance the grape's unique qualities.

Citrus aromas, aromatic herbs, and wildflowers blend with yellow peach, exotic fruit, and wisteria. Fresh, sapid, and harmonious on the palate.

After a gentle pressing, it ferments at low temperature in steel tanks and refines on fine lees for 6 months. At least one month in bottle.

Excellent with fish, soft cheeses, herb-based dishes, and mushrooms.

Rosato



IGT Toscana Rosato

Prodotto unicamente con uve di Merlot, effettua una breve macerazione sulle bucce seguita da una soffice pressatura per l'estrazione del colore.

Descrizione

Raccolto a mano a settembre, questo Merlot esalta le sue caratteristiche grazie al microclima della vallata.

Bouquet di fiori rossi e frutti di bosco, al palato ricco e appagante.

Dopo una pressatura soffice, fermenta a bassa temperatura in acciaio e affina sulle fecce fini per 6 mesi. Almeno un mese in bottiglia.

Perfetto a tutto pasto o con aperitivi a base di salumi.

Description

Hand-harvested in September, this Merlot fully expresses its character thanks to the valley's microclimate.

Bouquet of red flowers and berries, with a rich and satisfying palate.

After gentle pressing, it ferments at low temperature in steel tanks and refines on fine lees for 6 months. At least one month in bottle.

Perfect for meals or with charcuterie appetizers.

Degustazione ed eventi

Pergentina nasce con un valore fondante: l'ospitalità.

Ogni degustazione è curata nei minimi dettagli, selezionando le migliori eccellenze gastronomiche del Casentino da piccoli produttori, nel rispetto delle tradizioni e della stagionalità.

Le visite diventano così un viaggio tra i sensi. Con la cantina, la terrazza panoramica e i suggestivi scorci sulla vallata, Pergentina è la location perfetta per eventi e momenti speciali.

Degustazione Minimal

Un'esperienza leggera e conviviale, ideale per chi desidera scoprire i nostri vini in un'atmosfera rilassata. Due etichette selezionate accompagnate da piccoli assaggi per iniziare un viaggio nei sapori del Casentino.

Degustazione Classica

Un omaggio alla tradizione con tre vini che raccontano l'essenza di Pergentina. Un'esperienza autentica per chi desidera scoprire il cuore della nostra produzione vinicola.

Degustazione Moderna

Un percorso che esplora quattro delle nostre migliori etichette, perfetto per chi ama lasciarsi sorprendere da abbinamenti audaci e vini dal carattere contemporaneo, espressione di innovazione e territorio.

Degustazione Territorio

Un viaggio completo nei profumi e nei sapori della nostra terra. Cinque vini selezionati per esprimere appieno l'anima del Casentino, accompagnati da racconti e dettagli sulle tecniche di vinificazione.





P E R G E N T I N A

Società
Agricola Pergentina

Info@pergentina.it +39 3386432273

Via Agna, 34,
52014 Poppi (AR) IT

Visita il nostro nuovo sito! www.pergentina.it