

■ CASA VINICOLA NATALEVERGA SPA



MADE IN ITALY

NATALE VERGA WINE COMPANY SPA ■



il POGGIO dei VIGNETI

IL ROCCOLO

LE ROVOLE

Vigne del Sole

Torre
Pietraia

Formati Speciali

PET/VETRO . PET/GLASS



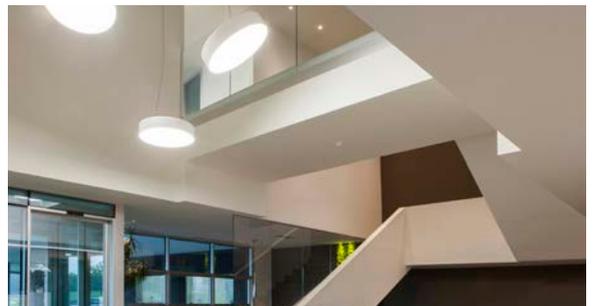
Dopo più di un secolo di attività oggi la Casa Vinicola Natale Verga S.p.A. riveste un ruolo determinante nella Grande Distribuzione italiana con una vasta gamma di prodotti a marchi propri e private labels. Il mercato estero, che rappresenta il 35% del giro d'affari dell'azienda e che la vede presente in oltre 30 Paesi, costantemente la premia con numerosi riconoscimenti.

La nuova sede si sviluppa su una superficie di 35.000 mq. La cantina ha una capienza di 46.000 quintali e due linee per l'imbottigliamento dei formati vetro da 0,75 litri e 1,5 litri con una capacità produttiva di 25.000 bottiglie/ora unitamente ad una linea dedicata ai grandi formati: 5 litri vetro e Pet da 3 e 5 litri.



CASA VINICOLA NATALE VERGA SPA

Il costante incremento di questi ultimi anni è stato reso possibile dall'inserimento di innovativi e sofisticati sistemi tecnologici che, pur conservando la tradizione enologica, consentono di soddisfare una clientela sempre più attenta ed esigente nel pieno rispetto di un ottimo rapporto qualità-prezzo. Certificazioni BRC e IFS.



After more than a century of activity, the Natale Verga Wine Company S.p.A. actually takes on a determinant role in the great distribution network across Italy with a vast range of products of its own brands and of private labels. The overseas market, expanding to more than 30 countries and representing 35% of the business turnover of the company, has constantly honored it with numerous awards. The new headquarters cover a total surface area of 35.000 sq.m. The winery has a storage capacity of 46.000 quintals and two bottling lines: one dedicated to glass bottles from 0,75 to 1,5 liters, with a production capacity of 25.000 bottles per hour, along with another one dedicated to glass bottles of 5 liters and to PET bottles from 3 to 5 liters.

NATALE VERGA WINE COMPANY SPA

The ever growing business of these last years has been made possible thanks to the introduction of innovative and sophisticated technological systems that, though preserving the winemaking traditions, can satisfy a careful and exacting clientele, in full respect of the price-quality relationship. BRC and IFS certifications.



Passione, conoscenza, entusiasmo che mi sono stati tramandati da mio padre Giancarlo e da mio nonno Natale



TEAM VERGA



mi rendono orgoglioso di poter continuare la tradizione del vino così importante per la mia famiglia

NATALE VERGA

LA CASA VINICOLA NATALE VERGA SPA viene fondata nel 1895 da Enrico Verga e ormai da quattro generazioni viene tramandata da padre in figlio, con gli stessi valori della tradizione e della qualità.

Attualmente condotta da Natale Verga con la fattiva collaborazione del padre Giancarlo e delle sorelle Cristina e Laura, in un futuro non lontano vedrà inseriti in azienda anche Enrico ed Edoardo, la quinta generazione della famiglia Verga.

NATALE VERGA WINE COMPANY SPA was founded by Enrico Verga in 1895. For four generations it has been handed down from father to son with the same values of tradition and quality.

At the moment the company is run by Natale Verga, in active cooperation with his father Giancarlo and his sisters Cristina and Laura. Enrico and Edoardo, the fifth generation of the Verga family, will soon take part in the company.



Passion, knowledge, enthusiasm - handed down to me from my grandfather Natale, then from my father Giancarlo - have made me so proud to carry on the important family tradition of winemaking

NATALE VERGA

il POGGIO dei VIGNETI



VENETO REGION

CHARDONNAY

VENETO I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Chardonnay
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: fresco, con delicati sentori floreali
SAPORE: armonico e vellutato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti, piatti di pesce e carni bianche

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Chardonnay
COLOR: straw-yellow
AROMA: fresh and flowery
FLAVOR: harmonious and velvety
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, fish and white meat



VENETO REGION

PINOT BIANCO

VENETO I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Pinot
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: delicato con note fruttate
SAPORE: piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti di pesce, risotti, pollame

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Pinot
COLOR: straw-yellow
AROMA: delicate and fruity
FLAVOR: fresh and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre, risotto and poultry



VENETO REGION

PINOT GRIGIO

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Pinot Grigio
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: fruttato con delicate note di mela e pera
SAPORE: secco, sapido e con piacevoli sensazioni di freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti di pesce, insalate, carni bianche, ottimo anche con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Pinot Grigio
COLOR: straw-yellow with greenish highlights
AROMA: fruity, with notes of apples and pears
FLAVOR: dry, tasty, with pleasant sensations of freshness
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre, salad, white meat and pizza, too

VENETO REGION



SOAVE

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Soave
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: intenso e delicato
SAPORE: asciutto, armonico e leggermente amarognolo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, con risotti e piatti di pesce

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Soave
COLOR: straw-yellow with greenish highlights
AROMA: intense and delicate
FLAVOR: dry, harmonious and slightly bitter
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: excellent as aperitif, pairs well with risotto and seafood

VENETO REGION



VERDUZZO

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Verduzzo
COLORE: giallo paglierino con leggere note verdognole
PROFUMO: delicato, leggere note fruttate e floreali
SAPORE: secco, fresco e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale servito come aperitivo con antipasti di pesce, risotti e pizza

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Verduzzo
COLOR: straw-yellow with light greenish highlights
AROMA: delicate, with subtle fruity and flowery aftertaste
FLAVOR: dry, fresh and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with fish hors d'oeuvre, risotto and pizza

VENETO REGION



GARGANEGA MULLER THURGAU

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Garganega - Muller Thurgau
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: leggermente aromatico e intenso
SAPORE: fresco, delicato e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con risotti, pesce, carni bianche, pizza

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Garganega - Muller Thurgau
COLOR: straw-yellow with greenish highlights
AROMA: slightly aromatic and intense
FLAVOR: fresh, delicate and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with risotto, seafood courses, white meat and pizza

VENETO REGION



MERLOT

VENETO I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
 UVAGGIO: Merlot
 COLORE: rosso rubino
 PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
 SAPORE: piacevoli tannini, morbido al palato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, salumi e formaggi misti

AREA OF PRODUCTION: Veneto
 GRAPE VARIETY: Merlot
 COLOR: ruby-red
 AROMA: fruity, slightly herbaceous
 FLAVOR: pleasant tannin, soft on palate
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with first courses, cold cuts and cheese

VENETO REGION



CABERNET

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
 UVAGGIO: Cabernet
 COLORE: rosso rubino con leggere note violacee
 PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
 SAPORE: secco, morbido al palato, asciutto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, salumi e formaggi misti

AREA OF PRODUCTION: Veneto
 GRAPE VARIETY: Cabernet
 COLOR: intense ruby-red with light purplish hues
 AROMA: fruity, slightly herbaceous
 FLAVOR: dry, soft on palate
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with first courses, cold cuts and cheese

TOSCANA REGION



CHIANTI

D.O.C.G. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Toscana
 UVAGGIO: Sangiovese
 COLORE: brillante rosso rubino
 PROFUMO: vinoso, fruttato con sentori di ciliegia, frutti di bosco
 SAPORE: secco, asciutto e robusto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con tutti i tipi di pasta, carne e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Tuscany
 GRAPE VARIETY: Sangiovese
 COLOR: bright ruby-red
 AROMA: vinous, fruity, with notes of cherries and berries
 FLAVOR: dry, harmonious and robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with pasta, meat and cheese

PROFUMI, SENSAZIONI,
EMOZIONI DI
UN PRODOTTO ESCLUSIVAMENTE

italiano

PIEMONTE REGION



BARBERA

PIEMONTE D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Piemonte
UVAGGIO: Barbera
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: elegante e fruttato
SAPORE: secco, asciutto e pieno
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni di tutti i tipi, formaggi

AREA OF PRODUCTION: Piedmont
GRAPE VARIETY: Barbera
COLOR: intense ruby-red
AROMA: elegant and fruity
FLAVOR: dry and full
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, meat and cheese

PIEMONTE REGION



BARBERA D'ASTI

D.O.C.G. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Piemonte
UVAGGIO: Barbera
COLORE: rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata
PROFUMO: vinoso, fruttato con sentori di frutta matura
SAPORE: secco, pieno, armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Piedmont
GRAPE VARIETY: Barbera
COLOR: intense ruby-red, with light garnet highlights
AROMA: vinous, fruity, with notes of ripe fruit
FLAVOR: dry, full and harmonious
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with roast meat, game and matured cheese

EMOTIONS AND SENSATIONS

RAISED BY AN EXCLUSIVELY

italian

PRODUCT AND ITS AROMAS

EMILIA ROMAGNA REGION



SANGIOVESE

RUBICONE I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
 UVAGGIO: Sangiovese
 COLORE: rosso rubino brillante, lievi riflessi violacei
 PROFUMO: fruttato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia
 SAPORE: secco, armonico e vellutato al palato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni grigliate

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
 GRAPE VARIETY: Sangiovese
 COLOR: bright ruby-red, with light purplish hues
 AROMA: fruity, with hints of berries and cherries
 FLAVOR: dry, harmonious and velvety
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini and grilled meat

EMILIA ROMAGNA REGION



TREBBIANO

RUBICONE I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
 UVAGGIO: Trebbiano
 COLORE: giallo paglierino scarico
 PROFUMO: delicato con note di frutta, mela e pera
 SAPORE: sensazione piacevole al palato di freschezza
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con aperitivo, con antipasti, risotti e pesce

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
 GRAPE VARIETY: Trebbiano
 COLOR: light straw-yellow
 AROMA: delicate, with fruity notes of apples and pears
 FLAVOR: pleasant sensation of freshness
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with hors d'oeuvre, risotto and seafood

LAZIO REGION



CASTELLI ROMANI

D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Lazio
 UVAGGIO: Malvasia e Trebbiano
 COLORE: giallo paglierino con note verdognole
 PROFUMO: delicato aroma fruttato e floreale
 SAPORE: secco, piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con antipasti e piatti di pesce, insalate e pizza

AREA OF PRODUCTION: Lazio
 GRAPE VARIETY: Malvasia and Trebbiano
 COLOR: straw-yellow with greenish highlights
 AROMA: delicate fruity and flowery aroma
 FLAVOR: dry, fresh and tasty
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre and courses, salad and pizza

ABRUZZO REGION



TREBBIANO D'ABRUZZO

D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: **Abruzzo**
 UVAGGIO: **Trebbiano**
 COLORE: **giallo paglierino**
 PROFUMO: **delicatamente profumato e gradevole**
 SAPORE: **piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità**
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: **10-12° C**
 ABBINAMENTI: **ideale con antipasti, piatti di pesce, zuppe, ottimo con la pizza**

*AREA OF PRODUCTION: **Abruzzo***
*GRAPE VARIETY: **Trebbiano***
*COLOR: **straw-yellow***
*AROMA: **delicate and pleasant***
*FLAVOR: **fresh and tasty***
*SERVING TEMPERATURE: **10-12° C***
*WINE PAIRING: **pairs well with hors d'oeuvre, seafood, soup and pizza***

ABRUZZO REGION



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: **Abruzzo**
 UVAGGIO: **Montepulciano**
 COLORE: **rosso rubino con riflessi violacei**
 PROFUMO: **intenso, caratteristico, etereo**
 SAPORE: **asciutto, pieno e robusto**
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: **18-20° C**
 ABBINAMENTI: **ideale con bolliti, arrosti e formaggi stagionati**

*AREA OF PRODUCTION: **Abruzzo***
*GRAPE VARIETY: **Montepulciano***
*COLOR: **ruby-red with purplish highlights***
*AROMA: **intense, characteristic and delicate***
*FLAVOR: **dry, full and robust***
*SERVING TEMPERATURE: **18-20° C***
*WINE PAIRING: **pairs well with boiled and roast meat, matured cheese***



PUGLIA REGION

ROSATO

SALENTO I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Puglia
 UVAGGIO: Negroamaro e Malvasia Nera
 COLORE: rosa carico
 PROFUMO: intenso e molto fruttato
 SAPORE: piacevole morbidezza e freschezza
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con antipasti, primi piatti, pizza e formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Puglia
 GRAPE VARIETY: Negroamaro and Malvasia Nera
 COLOR: intense rose
 AROMA: intense and fruity
 FLAVOR: soft and fresh
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, first courses, pizza and fresh cheese



SICILIA REGION

GRECANICO

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
 UVAGGIO: Grecanico
 COLORE: giallo paglierino
 PROFUMO: fruttato, con note di fiori e agrumi
 SAPORE: fresco, sapido e armonico
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Sicily
 GRAPE VARIETY: Grecanico
 COLOR: straw-yellow
 AROMA: fruity, with notes of flowers and citrus fruit
 FLAVOR: fresh, tasty and harmonious
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood and pizza



SICILIA REGION

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
 UVAGGIO: Nero d'Avola
 COLORE: rosso rubino intenso
 PROFUMO: fruttato, con note di ciliegia e prugna
 SAPORE: vinoso, di grande corpo
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di carni rosse e con formaggi

AREA OF PRODUCTION: Sicily
 GRAPE VARIETY: Nero d'Avola
 COLOR: intense ruby-red
 AROMA: fruity, with notes of cherries and plums
 FLAVOR: vinous, robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with red meat and cheese

PASSIONE ENOICA,
TRADIZIONE SECOLARE,
PRODUZIONE RIGOROSAMENTE

italiana



SICILIA REGION

GRILLO

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Grillo
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: fruttato, con note di fiori e agrumi
SAPORE: fresco, sapido e armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Grillo
COLOR: straw-yellow
AROMA: fruity, with notes of flowers and citrus fruit
FLAVOR: fresh, tasty and harmonious
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with fish and pizza



SICILIA REGION

SYRAH

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Syrah
COLORE: intenso rosso rubino con lievi riflessi granati
PROFUMO: piccoli frutti rossi si sposano con le delicate note speziate
SAPORE: pieno ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con carni rosse grigliate, caccagione e formaggi piccanti a pasta dura

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Syrah
COLOR: intense ruby-red, with light garnet highlights
AROMA: red berries with delicate spicy notes
FLAVOR: full and balanced
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with grilled red meat, game and spicy hard cheese

WINEMAKING PASSION,
SECULAR TRADITION,
AUTHENTIC
italian
PRODUCTION

il POGGIO dei VIGNETI

Linea Spumanti

LINEA SPUMANNTI



PROSECCO

D.O.C. LT 0,75

Nasce dalla selezione delle migliori viti coltivate sui colli trevigiani nella regione del Veneto.
Vino secco, frizzante, dal profumo persistente e dal fine perlage. Colore giallo paglierino tenue, profumo fruttato, con sentori di mela e pesche bianche.
UVAGGIO: Prosecco
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C
ABBINAMENTI: ideale per aperitivi o come vino da pasto

*Created from a selection of the best grapes grown on the hills of the Treviso Province in the Veneto region.
Dry, sparkling wine, with a persistent aroma and fine perlage. Light straw-yellow colour, fruity aroma, with hints of apples and white peaches.
GRAPES: Prosecco
SERVING TEMPERATURE: 8-10° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif or as table wine*

SPARKLING LINE



MOSCATO

LT 0,75

Vino bianco dolce e frizzante, dal profumo persistente e dal fine perlage.
Vino aromatico con note di mela acerba, limone e fiori d'acacia.
UVAGGIO: Moscato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C
ABBINAMENTI: vino per tutte le occasioni, specialmente per accompagnare dessert, gelato e macedonia

*Sparkling white, sweet wine, with a persistent aroma and fine perlage.
Aromatic wine with hints of unripe apples, lemon and acacia flowers.
GRAPES: Moscato
SERVING TEMPERATURE: 8-10° C
WINE PAIRING: a wine for every occasion, that pairs well especially with desserts, ice-cream and fruit salads*

Sparkling Line

*e dove non è vino
non è amore;
né alcun diletto
hanno i mortali*

Euripide 480 a.C. - 406 a.C. circa

WHERE THERE IS NO WINE
THERE IS NO LOVE
NOR ANY OTHER DELIGHT
FOR THE MORTAL
EURIPIDE C. 480 - 406 B.C

LINEA SPUMANTE



SPUMANTE BRUT

LT 0,75

Nasce dalla selezione delle migliori viti coltivate nel Veneto e sui colli lombardi.

Brut secco, frizzante, dal colore dorato e dal sapore armonioso e secco.

UVAGGIO: Pinot, vinificato secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI: ideale per aperitivi o come vino da pasto

Created from a selection of the best grapes grown in the Veneto region and on the hills of Lombardy. Sparkling, dry Brut, with a golden colour and a dry, harmonious taste.

GRAPES: Pinot, vinificated according to the Charmat method

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C

WINE PAIRING: perfect as aperitif or as table wine

SPARKLING LINE



PINOT ROSÈ

LT 0,75

Il nostro nuovo Rosè, frizzante ed elegante, ottenuto da uve Pinot Nero, coltivate nel nord Italia.

Caratterizzato da un sapore secco, armonioso e da un bouquet fruttato, con sentori di rosa e frutti rossi. Vino dal fine perlage e dal sapore persistente.

UVAGGIO: Pinot, vinificato secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

ABBINAMENTI: ideale per aperitivi o come vino da pasto

Our new sparkling, elegant Rosè is obtained from Pinot Nero grapes, grown in the North of Italy.

Dry, harmonious taste, fruity bouquet, with hints of roses and red berries. Fine perlage, persistent taste.

GRAPES: Pinot, vinificated according to the Charmat method

SERVING TEMPERATURE: 8-10° C

WINE PAIRING: perfect as aperitif or as table wine

il POGGIO dei VIGNETI



Linea Spumanti



Sparkling Line



IL POGGIO
DEI VIGNETI

Il "nettare di Bacco", la bevanda alcolica più antica al mondo, è nata con l'uomo ed ha sempre fatto parte della sua vita. Sin dai tempi più antichi, gli uomini conobbero l'uva e ben presto capirono che dalla fermentazione del suo succo si otteneva una bevanda gradevole. Se dunque la storia del vino è molto antica, innumerevoli sono gli aneddoti e le curiosità ad esso collegate.

CURIOSITA'
CURIOSITY

"The nectar of Bacchus", the world's oldest alcoholic beverage, was invented by humans and has always been part of their lives. Humans discovered grapes in the most ancient times and they soon understood that through juice fermentation could be obtained a pleasant-tasting beverage. So, if the history of wine dates back to ancient times, there are many anecdotes and curiosities related to it.

ARTICOLO	CAPACITA'	BOTTIGLIA	BOTT.CRT	CRT PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
BARBERA D'ASTI DOCG	0,75	Bordolese	6	100	8000128004692	8000128900956
BARBERA D'ASTI DOCG	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128004708	8000128902127
BARBERA PIEMONTE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128000915	8000128900291
BARBERA PIEMONTE DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128000946	8000128902066
CABERNET VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003596	8000128900734
CASTELLI ROMANI DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003701	8000128902059
CASTELLI ROMANI DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128001479	8000128900567
CHARDONNAY VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003831	8000128900727
CHARDONNAY VENETO IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128004685	8000128900796
CHIANTI DOCG	0,75	Bordolese	6	100	8000128006078	8000128900598
CHIANTI DOCG	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128003855	8000128900604
GARGANEGA MULL/THURGAU IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128004876	8000128902462
GRECANICO TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128004821	8000128902301
GRECANICO TERRE SIC. IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128004968	8000128902103
GRILLO TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128004869	8000128902448
MERLOT VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003664	8000128900277
MERLOT VENETO IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128002568	8000128900321
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003886	8000128900307
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128003893	8000128900352
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128004814	8000128900949
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128004982	8000128902318
PINOT BIANCO VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003718	8000128900772
PINOT BIANCO VENETO IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128003763	8000128900789
PINOT GRIGIO VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003800	8000128900239
ROSATO SALENTO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003732	8000128900260
ROSATO SALENTO IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128003961	8000128902110
SANGIOVESE RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003749	8000128902158
SANGIOVESE RUBICONE IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128004661	8000128900932
SYRAH TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128004852	8000128902431
SOAVE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003848	8000128900741
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003909	8000128900253
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128003992	8000128900345
TREBBIANO RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003770	8000128902080
TREBBIANO RUBICONE IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128005767	8000128902097
VERDUZZO VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003626	8000128900246
MOSCATO	0,75	Collio	12	60	8000128005071	8000128902356
PINOT ROSÈ	0,75	Collio	12	60	8000128005088	8000128902363
PROSECCO DOC	0,75	Collio	12	60	8000128005019	8000128902332
SPUMANTE BRUT	0,75	Collio	12	60	8000128005149	8000128902450

IL ROCCOLO

LOMBARDIA REGION



BARBERA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia
UVAGGIO: Barbera
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato, con sentori di frutta matura
SAPORE: elegante e morbido al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di carne alla griglia e arrosti

AREA OF PRODUCTION: Lombardy
GRAPE VARIETY: Barbera
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with hints of ripe fruit
FLAVOR: elegant, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with grilled and roast meat

LOMBARDIA REGION



BONARDA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia
UVAGGIO: Croatina
COLORE: intenso rosso rubino
PROFUMO: fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa
SAPORE: pieno, tipico, morbido al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con salumi tipici, carni bianche e formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Lombardy
GRAPE VARIETY: Croatina
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with hints of cherries and red berries
FLAVOR: full, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with traditional cold cuts, white meat and fresh cheese

LOMBARDIA REGION



RIESLING ITALICO

OLTREPÒ PAVESE D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia
UVAGGIO: Riesling Italiano
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: delicato con piacevoli note erbacee
SAPORE: fresco, vivace nella sua tipicità
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce, pizza

AREA OF PRODUCTION: Lombardy
GRAPE VARIETY: Riesling Italiano
COLOR: straw-yellow
AROMA: delicate, with pleasant herbaceous notes
FLAVOR: fresh and lively
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood hors d'oeuvre and courses, as well as pizza

EMILIA ROMAGNA REGION



GUTTURNIO

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
UVAGGIO: Barbera, Croatina
COLORE: intenso rosso rubino
PROFUMO: fruttato e persistente
SAPORE: intenso e morbido, piacevole acidità
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, arrosti e carni rosse

*AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
GRAPE VARIETY: Barbera, Croatina
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity and persistent
FLAVOR: intense, soft and slightly bitter
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini, roast and red meat*

EMILIA ROMAGNA REGION



SANGIOVESE

RUBICONE I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
UVAGGIO: Sangiovese
COLORE: rosso rubino brillante, lievi riflessi violacei
PROFUMO: fruttato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia
SAPORE: secco, armonico e vellutato al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni grigliate

*AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
GRAPE VARIETY: Sangiovese
COLOR: bright ruby-red, with light purplish hues
AROMA: fruity, with hints of berries and cherries
FLAVOR: dry, harmonious and velvety
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini and grilled meat*



VENETO REGION

VALPOLICELLA

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
 UVAGGIO: Corvina Veronese e Rondinella
 COLORE: rosso rubino scarico
 PROFUMO: piacevole e fragrante con note di fruttato
 SAPORE: secco, morbido al palato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con tutti i tipi di carni, salumi e formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Veneto
 GRAPE VARIETY: Corvina Veronese and Rondinella
 COLOR: light ruby-red
 AROMA: pleasant and fragrant, with notes of fruit
 FLAVOR: dry, soft on palate
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with meat, cold cuts and fresh cheese



VENETO REGION

BARDOLINO

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
 UVAGGIO: Corvina Veronese e Rondinella
 COLORE: rosso rubino tenue
 PROFUMO: fruttato piacevoli note di frutta rossa
 SAPORE: secco, asciutto e con retrogusto leggermente erbaceo
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con antipasti, primi piatti delicati, pollami

AREA OF PRODUCTION: Veneto
 GRAPE VARIETY: Corvina Veronese and Rondinella
 COLOR: light ruby-red
 AROMA: fruity, with pleasant notes of red berries
 FLAVOR: dry, with a slightly herbaceous aftertaste
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, delicate first courses and poultry



VENETO REGION

CABERNET SAUVIGNON

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
 UVAGGIO: Cabernet Sauvignon
 COLORE: rosso rubino con leggere note violacee
 PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
 SAPORE: secco, morbido al palato, asciutto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni grigliate, formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Veneto
 GRAPE VARIETY: Cabernet Sauvignon
 COLOR: ruby-red with light purplish hues
 AROMA: fruity, slightly herbaceous
 FLAVOR: dry, soft on palate
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with first courses, grilled meat and fresh cheese

LA GRANDE DISTRIBUZIONE
ITALIANA,
NEGLI ANNI LA NOSTRA

storia



VENETO REGION

BIANCO DI CUSTOZA

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Trebbiano Toscano, Garganega e Trebbianello
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: delicato, fruttato e leggeri profumi floreali
SAPORE: piacevolmente fresco e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, pizza, piatti di pesce, risotti e antipasti leggeri

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Trebbiano Toscano, Garganega and Trebbianello
COLOR: straw-yellow
AROMA: delicate, fruity with light notes of flowers
FLAVOR: pleasant, fresh and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with pizza, seafood courses, risotto and light hors d'oeuvre



VENETO REGION

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DELLE VENEZIE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Refosco dal Peduncolo rosso
COLORE: rosso intenso
PROFUMO: fragrante tipico del vitigno con sentori di frutta a bacca rossa
SAPORE: piacevoli tannini, caratteristico finale amarognolo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con zuppa di legumi, bolliti di carne, salumi e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Refosco dal Peduncolo rosso
COLOR: intense red
AROMA: fragrant, with hints of red berries
FLAVOR: pleasant tannin, slightly bitter aftertaste
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with legumes soup, boiled meat, cold cuts and cheese

THE ITALIAN
LARGE-SCALE RETAIL

TRADE: OUR

history

VENETO REGION



PINOT GRIGIO

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
 UVAGGIO: Pinot Grigio
 COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
 PROFUMO: fruttato con delicate note di mela e pera
 SAPORE: secco, sapido e con piacevoli sensazioni di freschezza
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con antipasti di pesce, insalate, carni bianche, ottimo anche con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Veneto
 GRAPE VARIETY: Pinot Grigio
 COLOR: straw-yellow with greenish highlights
 AROMA: fruity, with notes of apples and pears
 FLAVOR: dry, tasty, with pleasant sensations of freshness
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre, salad, white meat and pizza, too

TOSCANA REGION



CHIANTI

D.O.C.G. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Toscana
 UVAGGIO: Sangiovese
 COLORE: brillante rosso rubino
 PROFUMO: vinoso, fruttato con sentori di ciliegia, frutti di bosco
 SAPORE: secco, asciutto e robusto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con tutti i tipi di pasta, carne e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Tuscany
 GRAPE VARIETY: Sangiovese
 COLOR: bright ruby-red
 AROMA: vinous, fruity, with notes of cherries and berries
 FLAVOR: dry, harmonious and robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with pasta, meat and cheese

ABRUZZO REGION



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo
 UVAGGIO: Montepulciano
 COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
 PROFUMO: intenso, caratteristico, etereo
 SAPORE: asciutto, pieno e robusto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con bolliti, arrostiti e formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Abruzzo
 GRAPE VARIETY: Montepulciano
 COLOR: ruby-red with purplish highlights
 AROMA: intense, characteristic and delicate
 FLAVOR: dry, full and robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with boiled and roast meat, matured cheese

CAMPANIA REGION



FALANGHINA BENEVENTANO

I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Campania
 UVAGGIO: Falanghina
 COLORE: paglierino chiaro
 PROFUMO: fresco e fruttato, con note di mela verde, frutti tropicali
 SAPORE: fresco, delicato e sapido
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di pesce, carni bianche alla griglia, pizza

AREA OF PRODUCTION: Campania
 GRAPE VARIETY: Falanghina
 COLOR: light straw-yellow
 AROMA: fresh and fruity, with notes of green apples and tropical fruit
 FLAVOR: fresh, delicate and tasty
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: pairs well with seafood courses, white grilled meat and pizza

PUGLIA REGION



PRIMITIVO

SALENTO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Puglia
 UVAGGIO: Primitivo
 COLORE: rosso rubino intenso con note violacee
 PROFUMO: molto fruttato con sentori di prugna e frutta di bosco
 SAPORE: pieno e caldo al palato, persistente
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni grigliate, formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Puglia
 GRAPE VARIETY: Primitivo
 COLOR: intense ruby-red, with light purple hues
 AROMA: fruity, with hints of plum and wild berries
 FLAVOR: full, warm and persistent
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with first courses, grilled meat and matured cheese



SICILIA REGION

GRECANICO

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Grecanico
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: fruttato, con note di fiori e agrumi
SAPORE: fresco, sapido e armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Grecanico
COLOR: straw-yellow
AROMA: fruity, with notes of flowers and citrus fruit
FLAVOR: fresh, tasty and harmonious
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood and pizza



SICILIA REGION

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Nero d'Avola
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato, con note di ciliegia e prugna
SAPORE: vinoso, di grande corpo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di carni rosse e con formaggi

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Nero d'Avola
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with notes of cherries and plums
FLAVOR: vinous, robust
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with red meat and cheese

IL CRESCENTE
MERCATO ESTERO,
UNA FORTE

motivazione



SARDEGNA REGION

CANNONAU

SARDEGNA D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sardegna
UVAGGIO: Cannonau
COLORE: rosso rubino, leggeri riflessi violacei
PROFUMO: piacevoli note di agrumi, speziato
SAPORE: morbido al palato, leggermente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con pasta, arrostiti e secondi a base di carne

AREA OF PRODUCTION: Sardegna
GRAPE VARIETY: Cannonau
COLOR: ruby-red, with light purplish hues
AROMA: spicy, with pleasant notes of citrus fruit
FLAVOR: soft on palate, slightly tannin
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with pasta, roast meat or meat dishes



SARDEGNA REGION

VERMENTINO

SARDEGNA D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sardegna
UVAGGIO: Vermentino
COLORE: giallo paglierino tenue
PROFUMO: aromatico, con piacevoli sentori di agrumi
SAPORE: fresco, armonico e sapido, leggermente amarognolo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti, piatti leggeri a base di carne o pesce

AREA OF PRODUCTION: Sardegna
GRAPE VARIETY: Vermentino
COLOR: light straw-yellow
AROMA: fragrant, with pleasant hints of citrus fruit
FLAVOR: fresh, harmonious and tasty, slightly bitter
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, light meat or seafood courses

THE GROWING
FOREIGN MARKET
IS OUR STRONG

motivation

IL ROCCOLO



*grande è la fortuna di colui che possiede una bottiglia,
un buon libro, un buon amico*

Molière 1622 - 1673

GREAT IS THE LUCKY ONE WHO POSSESSES A GOOD BOTTLE,
A GOOD BOOK, A GOOD FRIEND

MOLIERE 1622 - 1673

IL ROCCOLO

ARTICOLO	CAPACITA'	BOTTIGLIA	BOTT.CRT	CRT PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
BARBERA OLTREPÒ PAVESE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128000908	8000128901083
BARBERA OLTREPÒ PAVESE DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128000939	8000128901090
BARDOLINO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128005934	8000128903513
BIANCO DI CUSTOZA DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128002124	8000128903636
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128001707	8000128901076
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128001837	8000128901113
CABERNET SAUVIGNON IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003169	8000128903544
CANNONAU SARDEGNA DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003183	8000128903575
CHIANTI DOCG	0,75	Bordolese	6	100	8000128002971	8000128803483
FALANGHINA BENEVENTANO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003237	8000128903490
GRECANICO TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003077	8000128903452
GUTTURNIO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128002100	8000128800300
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128002841	8000128903438
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128002995	8000128903445
PINOT GRIGIO VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128002889	8000128903469
PRIMITIVO SALENTO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128003121	8000128903551
REFOSCO D/PED. ROSSO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128002117	8000128903629
RIESLING ITALICO O/PAVESE DOC	0,75	Renana	6	100	8000128003602	8000128903506
SANGIOVESE RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128002865	8000128903476
VALPOLICELLA DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003527	8000128900970
VERMENTINO SARDEGNA DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128003190	8000128903582

Poeti, filosofi, oratori e letterati in genere,
in molti celebrano il vino come ambrosia
che eccita la fantasia, ravviva l'intelligenza,
sveglia la riflessione, accende
l'immaginazione.

CURIOSITA'
CURIOSITY

*Many poets, philosophers, preachers and
scholars celebrate wine as the ambrosia
that stimulates fantasy, lights up intelligence,
stirs thinking, triggers imagination.*



In un mercato dove il livello della competizione è altissimo, riuscire a conquistare e fidelizzare il cliente, è sempre stato per l'azienda uno degli obiettivi da perseguire. Le scelte di adeguate strategie di marketing, che hanno portato la Casa Vinicola Natale Verga S.p.A. ad occupare una posizione di rilievo nella G.D.O., sono state:

. Innovazione . Investimenti in tecnologie di automazione . Attenta ed efficiente gestione del magazzino e della logistica . Adeguata programmazione della propria attività produttiva . Flessibilità nella velocità di distribuzione . Garanzia di prodotti di qualità, tutelando la convenienza

CASA VINICOLA NATALEVERGA SPA

In a market where the level of competition is very high our company has always strived to get new clients and fidelize them. Among the right marketing strategies that led Natale Verga Wine Company S.p.A. to a pivotal role in the large-scale retail trade we can list:

. Innovation . Investments in automation technologies . Careful and efficient warehouse and logistics management . Effective production planning . Flexibility and efficiency . Quality, affordable products

NATALE VERGA WINE COMPANY SPA





Uva. Frutto della vite, dal quale si fa il vino

GRAPE IS THE FRUIT OF THE VINE, FROM WHICH WINE IS MADE

LE ROVOLE



VENETO REGION

GARGANEGA PINOT GRIGIO

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Garganega - Pinot Grigio
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: fruttato con delicate note di mela e pera
SAPORE: secco, sapido e con piacevoli sensazioni di freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti di pesce, insalate, carni bianche, ottimo anche con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Garganega - Pinot Grigio
COLOR: straw-yellow with greenish highlights
AROMA: fruity, with delicate notes of apples and pears
FLAVOR: dry, tasty and fresh
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre, salad, white meat and pizza



VENETO REGION

PINOT BIANCO

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Pinot
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: delicato con note fruttate
SAPORE: piacevoli sensazioni di freschezza e di sapidità
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti di pesce, risotti e pollami

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Pinot
COLOR: straw-yellow
AROMA: delicate and fruity
FLAVOR: fresh and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre, risotto and poultry



VENETO REGION

CABERNET SAUVIGNON

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Cabernet
COLORE: rosso rubino con leggere note violacee
PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
SAPORE: secco, morbido al palato, asciutto
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: primi piatti, carni grigliate, formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Cabernet
COLOR: ruby-red with light purplish hues
AROMA: fruity, slightly herbaceous
FLAVOR: dry, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, grilled meat and fresh cheese

VENETO REGION



MERLOT

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Merlot
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
SAPORE: piacevoli tannini, morbido al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, salumi e formaggi misti

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Merlot
COLOR: ruby-red
AROMA: fruity, slightly herbaceous
FLAVOR: pleasant tannin, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, cold cuts and cheese

VENETO REGION



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

DELLE VENEZIE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Refosco dal Peduncolo rosso
COLORE: rosso intenso
PROFUMO: fragrante tipico del vitigno con sentori di frutta a bacca rossa
SAPORE: piacevoli tannini, caratteristico finale amarognolo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con zuppa di legumi, bolliti di carne, salumi e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Refosco dal Peduncolo rosso
COLOR: intense red
AROMA: fragrant, with hints of red berries
FLAVOR: pleasant tannin, slightly bitter aftertaste
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with legumes soup, boiled meat, cold cuts and cheese

PIEMONTE REGION



BARBERA

PIEMONTE D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Piemonte
UVAGGIO: Barbera
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: elegante e fruttato
SAPORE: secco, asciutto e pieno
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni di tutti i tipi e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Piedmont
GRAPE VARIETY: Barbera
COLOR: intense ruby-red
AROMA: elegant and fruity
FLAVOR: dry and full
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, meat and cheese

EMILIA ROMAGNA REGION



SANGIOVESE

RUBICONE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
 UVAGGIO: Sangiovese
 COLORE: rosso rubino brillante, lievi riflessi violacei
 PROFUMO: fruttato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia
 SAPORE: secco, armonico e vellutato al palato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni grigliate

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
 GRAPE VARIETY: Sangiovese
 COLOR: bright ruby-red, with light purplish hues
 AROMA: fruity, with hints of berries and cherries
 FLAVOR: dry, harmonious and velvety
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini and grilled meat

EMILIA ROMAGNA REGION



TREBBIANO

RUBICONE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
 UVAGGIO: Trebbiano
 COLORE: giallo paglierino scarico
 PROFUMO: delicato con note di frutta, mela e pera
 SAPORE: sensazione piacevole al palato di freschezza
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con aperitivo, con antipasti, risotti e pesce

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
 GRAPE VARIETY: Trebbiano
 COLOR: light straw-yellow
 AROMA: delicate, with fruity notes of apples and pears
 FLAVOR: pleasant sensation of freshness
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with hors d'oeuvre, risotto and seafood

ABRUZZO REGION



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo
 UVAGGIO: Montepulciano
 COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
 PROFUMO: intenso, caratteristico, etereo
 SAPORE: asciutto, pieno e robusto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con bolliti, arrostiti e formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Abruzzo
 GRAPE VARIETY: Montepulciano
 COLOR: ruby-red with purplish highlights
 AROMA: intense, characteristic and delicate
 FLAVOR: dry, full and robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with boiled and roast meat, matured cheese

SICILIA REGION



INZOLIA

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
 UVAGGIO: Inzolia
 COLORE: giallo paglierino
 PROFUMO: fruttato, con note di fiori e agrumi
 SAPORE: fresco, sapido e armonico
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Sicily
 GRAPE VARIETY: Inzolia
 COLOR: straw-yellow
 AROMA: fruity, with notes of flowers and citrus fruit
 FLAVOR: fresh, tasty and harmonious
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood courses and pizza

SICILIA REGION



SYRAH

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
 UVAGGIO: Syrah
 COLORE: intenso rosso rubino con lievi riflessi granati
 PROFUMO: piccoli frutti rossi si sposano con le delicate note speziate
 SAPORE: pieno ed equilibrato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con carni rosse grigliate, cacciagione e formaggi piccanti a pasta dura

AREA OF PRODUCTION: Sicily
 GRAPE VARIETY: Syrah
 COLOR: intense ruby-red, with light garnet highlights
 AROMA: red berries with delicate spicy notes
 FLAVOR: full and balanced
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with grilled red meat, game and spicy hard cheese

LE ROVOLE

SICILIA REGION



NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
 UVAGGIO: Nero d'Avola
 COLORE: rosso rubino intenso
 PROFUMO: fruttato, con note di ciliegia e prugna
 SAPORE: vinoso, di grande corpo
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di carni rosse e con formaggi

AREA OF PRODUCTION: Sicily
 GRAPE VARIETY: Nero d'Avola
 COLOR: intense ruby-red
 AROMA: fruity, with notes of cherries and plums
 FLAVOR: vinous, robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with red meat and cheese

SICILIA REGION



GRECANICO

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
 UVAGGIO: Grecanico
 COLORE: giallo paglierino
 PROFUMO: fruttato, con note di fiori e agrumi
 SAPORE: fresco, sapido e armonico
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Sicily
 GRAPE VARIETY: Grecanico
 COLOR: straw-yellow
 AROMA: fruity, with notes of flowers and citrus fruit
 FLAVOR: fresh, tasty and harmonious
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood and pizza

MARCHE REGION



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Marche
 UVAGGIO: Verdicchio
 COLORE: giallo paglierino
 PROFUMO: fresco, con leggere note di frutta tropicale
 SAPORE: secco, asciutto e sapido
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, antipasti e piatti di pesce

AREA OF PRODUCTION: Marche
 GRAPE VARIETY: Verdicchio
 COLOR: straw-yellow
 AROMA: fresh, with light notes of tropical fruit
 FLAVOR: dry and tasty
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood hors d'oeuvre and courses

BARBERA e BONARDA
OLTREPÒ PAVESE
I VINI
DELLA NOSTRA
tradizione



LOMBARDIA REGION

BARBERA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia
UVAGGIO: Barbera
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato, con sentori di frutta matura
SAPORE: elegante e morbido al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di carne alla griglia e arrostiti

AREA OF PRODUCTION: Lombardy
GRAPE VARIETY: Barbera
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with hints of ripe fruit
FLAVOR: elegant, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with grilled and roast meat



LOMBARDIA REGION

BONARDA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C. LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia
UVAGGIO: Croatina
COLORE: intenso rosso rubino
PROFUMO: fruttato con sentori di ciliegia e frutta rossa
SAPORE: pieno, tipico, morbido al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con salumi tipici, carni bianche e formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Lombardy
GRAPE VARIETY: Croatina
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with hints of cherries and red berries
FLAVOR: full, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with traditional cold cuts, white meat and fresh cheese

BARBERA and BONARDA
OLTREPÒ PAVESE
OUR
traditional
WINES

LE ROVOLE



*“ Si colmi il calice
di vino eletto
nasca il diletto
muoia il dolor”*

Giuseppe Verdi - Macbeth

LE ROVOLE

ARTICOLO	CAPACITA'	BOTTIGLIA	BOTT.CRT	CRT PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
BARBERA OLTREPÒ PAVESE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128010617	8000128900123
BARBERA PIEMONTE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128010174	8000128900147
BARBERA PIEMONTE DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128010402	8000128910801
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128010600	8000128900116
BONARDA OLTREPÒ PAVESE DOC	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128010259	8000128900109
CABERNET SAUVIGNON IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010327	8000128900062
GARGANEGA PINOT GRIGIO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010594	8000128880012
GRECANICO TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010334	8000128900093
INZOLIA TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010471	8000128911501
MERLOT VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010303	8000128900079
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128010150	8000128900161
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010341	8000128900130
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	1,5	Doppia Bord.	6	64	8000128010389	8000128910825
PINOT BIANCO VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010273	8000128900178
REFOSCO D/PED. ROSSO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010235	8000128910900
SANGIOVESE RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010143	8000128910849
SYRAH TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010488	8000128911518
TREBBIANO RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128010105	8000128900154
VERDICCHIO CASTELLI JESI DOC	0,75	Anfora	6	95	8000128010358	8000128910757

FILL THE CUP WITH THE CHOICEST WINE GIVE LIFE TO PLEASURE
AND DEATH TO SORROW.

G.VERDI - MACBETH



VENETO REGION



GARGANEGA MULLER THURGAU

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Garganega - Muller Thurgau
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: leggermente aromatico e intenso
SAPORE: fresco, delicato e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con risotti, pesce, carni bianche, pizza

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Garganega - Muller Thurgau
COLOR: straw-yellow with greenish highlights
AROMA: slightly aromatic and intense
FLAVOR: fresh, delicate and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with risotto, seafood courses, white meat and pizza

VENETO REGION



MERLOT

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Merlot
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
SAPORE: piacevoli tannini, morbido al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, salumi e formaggi misti

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Merlot
COLOR: ruby-red
AROMA: fruity, slightly herbaceous
FLAVOR: pleasant tannin, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, cold cuts and cheese

VENETO REGION



CABERNET SAUVIGNON

VENETO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Veneto
UVAGGIO: Cabernet
COLORE: rosso rubino con leggere note violacee
PROFUMO: fruttato, leggermente erbaceo
SAPORE: secco, morbido al palato, asciutto
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: primi piatti, carni grigliate, formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Veneto
GRAPE VARIETY: Cabernet
COLOR: ruby-red with light purplish hues
AROMA: fruity, slightly herbaceous
FLAVOR: dry, soft on palate
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, grilled meat and fresh cheese

PIEMONTE REGION



BARBERA

PIEMONTE D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Piemonte
 UVAGGIO: Barbera
 COLORE: rosso rubino intenso
 PROFUMO: elegante e fruttato
 SAPORE: secco, asciutto e pieno
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni di tutti i tipi e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Piedmont
 GRAPE VARIETY: Barbera
 COLOR: intense ruby-red
 AROMA: elegant and fruity
 FLAVOR: dry and full
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with first courses, meat and cheese

PIEMONTE REGION



BARBERA D'ASTI

D.O.C.G. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Piemonte
 UVAGGIO: Barbera
 COLORE: rosso rubino intenso con leggeri riflessi granata
 PROFUMO: vinoso, fruttato con sentori di frutta matura
 SAPORE: secco, pieno, armonico
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Piedmont
 GRAPE VARIETY: Barbera
 COLOR: intense ruby-red, with light garnet highlights
 AROMA: vinous, fruity, with notes of ripe fruit
 FLAVOR: dry, full and harmonious
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with roast meat, game and matured cheese

EMILIA ROMAGNA REGION



TREBBIANO

RUBICONE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
 UVAGGIO: Trebbiano
 COLORE: giallo paglierino scarico
 PROFUMO: delicato con note di frutta, mela e pera
 SAPORE: sensazione piacevole al palato di freschezza
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con aperitivo, con antipasti, risotti e pesce

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
 GRAPE VARIETY: Trebbiano
 COLOR: light straw-yellow
 AROMA: delicate, with fruity notes of apples and pears
 FLAVOR: pleasant sensation of freshness
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with hors d'oeuvre, risotto and seafood

EMILIA ROMAGNA REGION



SANGIOVESE

RUBICONE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
 UVAGGIO: Sangiovese
 COLORE: rosso rubino brillante, lievi riflessi violacei
 PROFUMO: fruttato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia
 SAPORE: secco, armonico e vellutato al palato
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni grigliate

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
 GRAPE VARIETY: Sangiovese
 COLOR: bright ruby-red, with light purplish hues
 AROMA: fruity, with hints of berries and cherries
 FLAVOR: dry, harmonious and velvety
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini and grilled meat

TOSCANA REGION



CHIANTI

D.O.C.G. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Toscana
 UVAGGIO: Sangiovese
 COLORE: brillante rosso rubino
 PROFUMO: vinoso, fruttato con sentori di ciliegia, frutti di bosco
 SAPORE: secco, asciutto e robusto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con tutti i tipi di pasta, carne e formaggi

AREA OF PRODUCTION: Tuscany
 GRAPE VARIETY: Sangiovese
 COLOR: bright ruby-red
 AROMA: vinous, fruity, with notes of cherries and berries
 FLAVOR: dry, harmonious and robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with pasta, meat and cheese

ABRUZZO REGION



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo
 UVAGGIO: Montepulciano
 COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
 PROFUMO: intenso, caratteristico, etereo
 SAPORE: asciutto, pieno e robusto
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con bolliti, arrostiti e formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Abruzzo
 GRAPE VARIETY: Montepulciano
 COLOR: ruby-red with purplish highlights
 AROMA: intense, characteristic and delicate
 FLAVOR: dry, full and robust
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with boiled and roast meat, matured cheese

CAMPANIA REGION



FALANGHINA BENEVENTANO

I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Campania
 UVAGGIO: Falanghina
 COLORE: paglierino chiaro
 PROFUMO: fresco e fruttato, con note di mela verde, frutti tropicali
 SAPORE: fresco, delicato e sapido
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti di pesce, carni bianche alla griglia, pizza

AREA OF PRODUCTION: Campania
 GRAPE VARIETY: Falanghina
 COLOR: light straw-yellow
 AROMA: fresh and fruity, with notes of green apples and tropical fruit
 FLAVOR: fresh, delicate and tasty
 SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
 WINE PAIRING: pairs well with seafood courses, white grilled meat and pizza

PUGLIA REGION



PRIMITIVO

SALENTO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Puglia
 UVAGGIO: Primitivo
 COLORE: rosso rubino intenso con note violacee
 PROFUMO: molto fruttato con sentori di prugna e frutta di bosco
 SAPORE: pieno e caldo al palato, persistente
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni grigliate, formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Puglia
 GRAPE VARIETY: Primitivo
 COLOR: intense ruby-red, with light purplish hues
 AROMA: fruity, with hints of plum and wild berries
 FLAVOR: full, warm and persistent
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with first courses, grilled meat and matured cheese

PUGLIA REGION



NEGROAMARO

SALENTO I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Puglia
 UVAGGIO: Negroamaro
 COLORE: rosso rubino intenso
 PROFUMO: intenso, vinoso e fruttato, con riconoscimenti di piccoli frutti a bacca nera
 SAPORE: pieno e rotondo
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
 ABBINAMENTI: ideale con piatti ricchi e paste fatte in casa

AREA OF PRODUCTION: Puglia
 GRAPE VARIETY: Negroamaro
 COLOR: intense ruby-red
 AROMA: intense, vinous and fruity, with hints of little black berries
 FLAVOR: full and round
 SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
 WINE PAIRING: pairs well with rich dishes and home-made pasta



SICILIA REGION

GRECANICO

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Grecanico
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: fruttato, con note di fiori e agrumi
SAPORE: fresco, sapido e armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, con piatti di pesce, con la pizza

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Grecanico
COLOR: straw-yellow
AROMA: fruity, with notes of flowers and citrus fruit
FLAVOR: fresh, tasty and harmonious
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: perfect as aperitif, pairs well with seafood and pizza



SICILIA REGION

NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Nero d'Avola
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato, con note di ciliegia e prugna
SAPORE: vinoso, di grande corpo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di carni rosse e con formaggi

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Nero d'Avola
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with notes of cherries and plums
FLAVOR: vinous, robust
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with red meat and cheese

Vigne del Sole



*“ Tu invece
hai conservato
il vino buono
fino a questo
momento”*

Vangelo secondo Giovanni 2 1-11

BUT YOU HAVE KEPT THE GOOD WINE UNTIL NOW

THE GOSPEL ACCORDING TO JOHN 2 1-11

VIGNE DEL SOLE

ARTICOLO	CAPACITA'	BOTTIGLIA	BOTT.CRT	CRT PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
BARBERA D'ASTI DOCG	0,75	Bordolese	6	100	8000128021149	8000128951255
BARBERA PIEMONTE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128021026	8000128951071
CABERNET SAUVIGNON	0,75	Bordolese	6	100	8000128021408	8000128951156
CHARDONNAY VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021309	8000128951163
CHIANTI DOCG	0,75	Bordolese	6	100	8000128021491	8000128951231
FALANGHINA BENEVENTANO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021446	8000128951187
GARGANEGA MULL/THURGAU IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021422	8000128951149
GARGANEGA PINOT GRIGIO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021316	8000128951002
GRECANICO TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021101	8000128951040
MERLOT VENETO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021156	8000128951088
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128021385	8000128951118
NEGROAMARO SALENTO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021545	8000128951293
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021125	8000128951101
PRIMITIVO SALENTO IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021477	8000128951217
SANGIOVESE RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021484	8000128951224
SOAVE DOC	0,75	Bordolese	6	100	8000128021347	8000128951033
TREBBIANO RUBICONE IGT	0,75	Bordolese	6	100	8000128021354	8000128951057

Parlano bene del vino San Matteo,
San Marco, San Giovanni.
Molti sono i Santi protettori della vite e
del vino: da San Vincenzo a San Giovanni,
da Sant'Ubaldo a San Martino, da
San Teodato a San Barnaba.

CURIOSITA'
CURIOSITY

*St. Matthew, St. Marcus and St. John
speak highly of wine.
There are many Patron Saints of grapevine
and wine: among them we can list St. Vincent,
St. John, St. Ubaldo, St. Martin, St. Theodatus
and St. Barnabas.*



Torre Pietraia



PRODUCT OF ITALY

BIANCO

WHITE WINE LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Territorio italiano
COLORE: giallo paglierino scarico
PROFUMO: delicato, piacevoli note floreali ed erbacee
SAPORE: secco, piacevole freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti, piatti di pesce, primi piatti delicati

AREA OF PRODUCTION: Italian territory
COLOR: light straw-yellow
AROMA: delicate, with pleasant notes of flowers and herbs
FLAVOR: dry and fresh
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, seafood courses and delicate first courses



PRODUCT OF ITALY

ROSSO

RED WINE LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE: Territorio italiano
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: vinoso, con note fruttate
SAPORE: secco, ben bilanciato, pieno
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni rosse, formaggi

AREA OF PRODUCTION: Italian territory
COLOR: ruby-red
AROMA: vinous, with fruity notes
FLAVOR: dry, well-balanced and full
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini, red meat and cheese

*il vino è
la poesia della terra*

Mario Soldati 1906 - 1999

TORRE PIETRAIA

ARTICOLO	CAPACITA'	BOTTIGLIA	BOTT.CRT	CRT PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
VINO BIANCO	0,75	Bordolese	6	100	8000128003435	8000128900963
VINO BIANCO	1,5	Bordolese	6	64	8000128003442	8000128935002
VINO ROSSO	0,75	Bordolese	6	100	8000128001233	8000128935040
VINO ROSSO	1,5	Bordolese	6	64	8000128001240	8000128935019



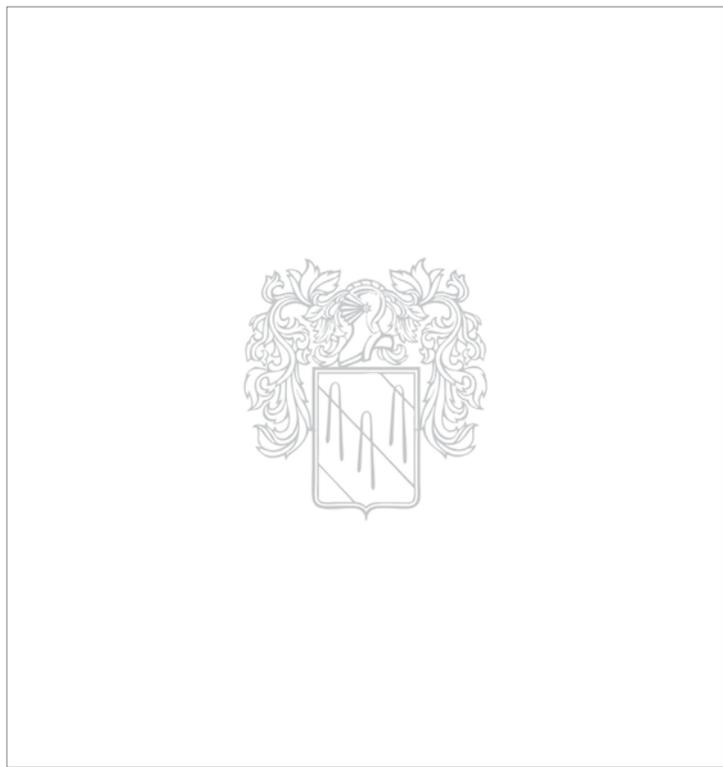
Torre
Pietraia



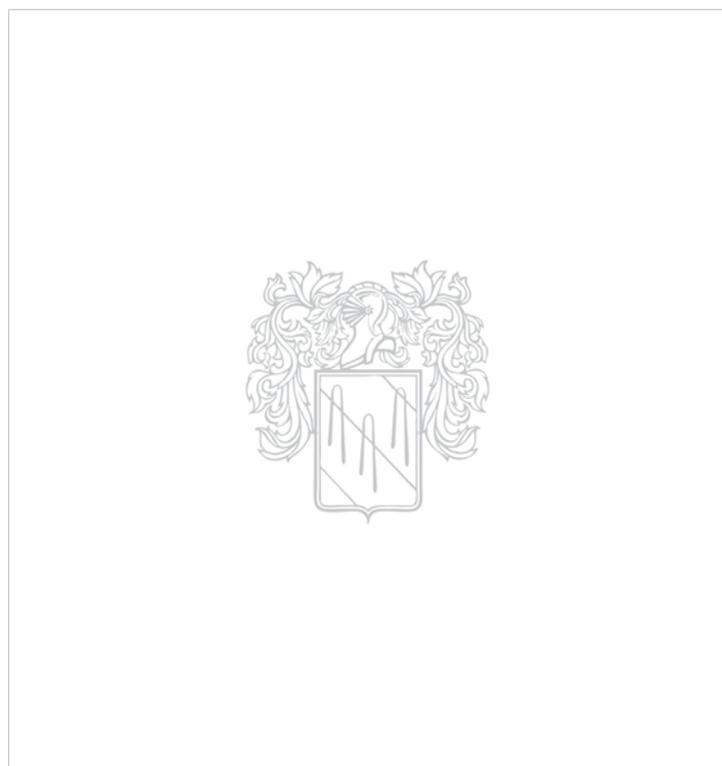
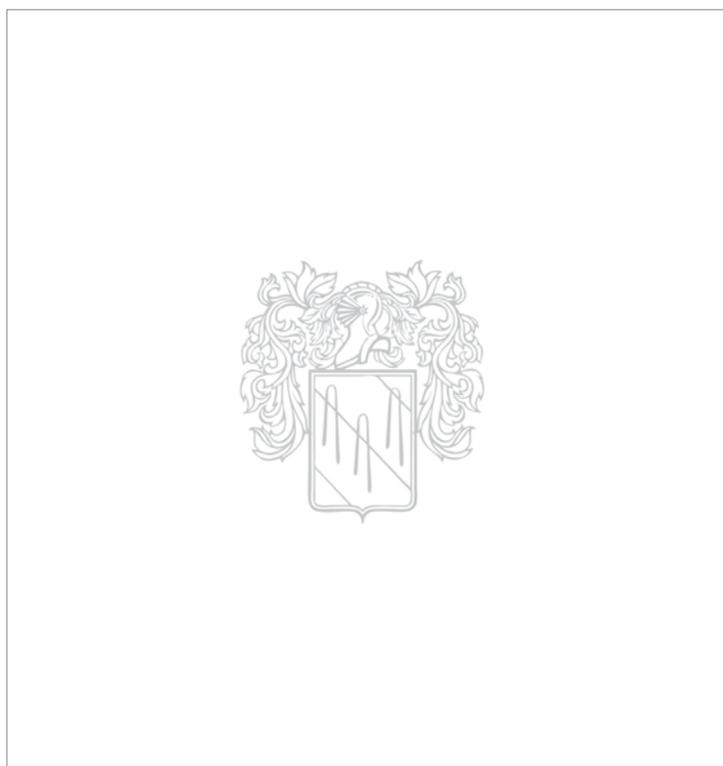
WINE IS THE POETRY OF THE EARTH

MARIO SOLDATI 1906 - 1999





PROSSIMAMENTE PER VOI . COMING SOON FOR YOU



LABORATORIO ANALISI CASA VINICOLA NATALEVERGA SPA



NATALE VERGA WINE COMPANY SPA ANALYSIS LABORATORY

LE ROVOLE

EMILIA ROMAGNA REGION



SANGIOVESE

RUBICONE I.G.T. LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Emilia Romagna
UVAGGIO: Sangiovese
COLORE: rosso rubino brillante, lievi riflessi violacei
PROFUMO: fruttato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia
SAPORE: secco, armonico e vellutato al palato
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni grigliate

AREA OF PRODUCTION: Emilia Romagna
GRAPE VARIETY: Sangiovese
COLOR: bright ruby-red, with light purplish hues
AROMA: fruity, with hints of berries and cherries
FLAVOR: dry, harmonious and velvety
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini and grilled meat

PUGLIA REGION



ROSATO

SALENTO I.G.T. LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Puglia
UVAGGIO: Negroamaro e Malvasia Nera
COLORE: rosa carico
PROFUMO: intenso e molto fruttato
SAPORE: piacevole morbidezza e freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti, primi piatti, pizza e formaggi freschi

AREA OF PRODUCTION: Puglia
GRAPE VARIETY: Negroamaro and Malvasia Nera
COLOR: intense rose
AROMA: intense and fruity
FLAVOR: soft and fresh
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, first courses, pizza and fresh cheese

PUGLIA REGION



PUGLIA I.G.T.

ROSSO LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Puglia
UVAGGIO: Negroamaro
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: fruttato elegante
SAPORE: secco, armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti, carni bianche e rosse

AREA OF PRODUCTION: Puglia
GRAPE VARIETY: Negroamaro
COLOR: ruby-red
AROMA: fruity and elegant
FLAVOR: dry, harmonious
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with first courses, as well as with white and red meat

Formati Speciali

LE ROVOLE

ABRUZZO REGION



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Abruzzo
UVAGGIO: Montepulciano
COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: intenso, caratteristico, etereo
SAPORE: asciutto, pieno e robusto
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con bolliti, arrostiti e formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION: Abruzzo
GRAPE VARIETY: Montepulciano
COLOR: ruby-red with purplish highlights
AROMA: intense, characteristic and delicate
FLAVOR: dry, full and robust
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with boiled and roast meat, matured cheese

LAZIO REGION



CASTELLI ROMANI

D.O.C. LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Lazio
UVAGGIO: Malvasia e Trebbiano
COLORE: giallo paglierino con note verdognole
PROFUMO: delicato aroma fruttato e floreale
SAPORE: secco, piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti e piatti di pesce, insalate e pizza

AREA OF PRODUCTION: Lazio
GRAPE VARIETY: Malvasia and Trebbiano
COLOR: straw-yellow with greenish highlights
AROMA: delicate fruity and flowery aroma
FLAVOR: dry, fresh and tasty
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with seafood hors d'oeuvre and courses, salad and pizza

SICILIA REGION



NERO D'AVOLA

TERRE SICILIANE I.G.T. LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Sicilia
UVAGGIO: Nero d'Avola
COLORE: rosso rubino intenso
PROFUMO: fruttato, con note di ciliegia e prugna
SAPORE: vinoso, di grande corpo
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di carni rosse e con formaggi

AREA OF PRODUCTION: Sicily
GRAPE VARIETY: Nero d'Avola
COLOR: intense ruby-red
AROMA: fruity, with notes of cherries and plums
FLAVOR: vinous, robust
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with red meat and cheese

BOTTIGLIA PET 5 LITRI 5 LITER PET BOTTLE

Special Sizes

Torre Pietraia

PRODUCT OF ITALY



BIANCO

WHITE WINE LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Territorio italiano
COLORE: giallo paglierino scarico
PROFUMO: delicato, piacevoli note floreali ed erbacee
SAPORE: secco, piacevole freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
ABBINAMENTI: ideale con antipasti, piatti di pesce, primi piatti delicati

AREA OF PRODUCTION: Italian territory
COLOR: light straw-yellow
AROMA: delicate, with pleasant notes of flowers and herbs
FLAVOR: dry and fresh
SERVING TEMPERATURE: 10-12° C
WINE PAIRING: pairs well with hors d'oeuvre, seafood courses and delicate first courses

PRODUCT OF ITALY



ROSSO

RED WINE LT 5

AREA DI PRODUZIONE: Territorio italiano
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: vinoso, con note fruttate
SAPORE: secco, ben bilanciato, pieno
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C
ABBINAMENTI: ideale con piatti di pasta, tortellini, carni rosse, formaggi

AREA OF PRODUCTION: Italian territory
COLOR: ruby-red
AROMA: vinous, with fruity notes
FLAVOR: dry, well-balanced and full
SERVING TEMPERATURE: 18-20° C
WINE PAIRING: pairs well with pasta, tortellini, red meat and cheese

Formati Speciali
Special Sizes



LE ROVOLE

Torre
Pietraia



FORMATI
SPECIALI

LE ROVOLE

ARTICOLO	CAPACITA'	BOTTIGLIA	BOTT.CRT	CRT PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
PUGLIA IGT ROSSO	5 LT	Bott. PET	2	68	8000128004500	8000128940143
ROSATO SALENTO IGT	5 LT	Bott. PET	2	68	8000128004104	8000128940099
SANGIOVESE RUBICONE IGT	5 LT	Bott. PET	2	68	8000128005477	8000128940259

LE ROVOLE

BARBERA PIEMONTE DOC	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128001332	8000128940242
CASTELLI ROMANI DOC	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128001318	8000128940167
CUVÉE ROSSO	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128010532	8000128910986
MERLOT VENETO IGT	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128002810	8000128940181
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128001325	8000128940211
NERO D'AVOLA TERRE SIC. IGT	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128005514	8000128940037
SANGIOVESE RUBICONE IGT	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128004609	8000128940204
TREBBIANO RUBICONE IGT	5 LT	Bott. VETRO	2	48	8000128005910	8000128940150

TORRE
PIETRAIA

VINO BIANCO	5 LT	Bott. PET	2	68	8000128003398	8000128935033
VINO ROSSO	5 LT	Bott. PET	2	68	8000128001196	8000128935064





CASA VINICOLA NATALEVERGA SPA
NATALE VERGA WINE COMPANY SPA

GOLD SPONSOR BASKET CANTU'
CANTU' BASKET GOLD SPONSOR





OLTRE CENTO ANNI DI STORIA
MORE THAN A CENTURY OF HISTORY

VERGA
VINI DAL 1895

GRAPHIC DESIGN by VALERIA RIVA



www.verga.it - info@verga.it

CASA VINICOLA NATALE VERGA SPA . ITALY
22072 CERMENATE (CO) . VIA EUROPA UNITA,13 . TEL.031 771 168 . FAX 031 771 717

