



VERGA

VINI DAL 1895

I BALZI





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 delle sorelle Cristina e Laura, in un futuro non lontano vedrà inseriti in azienda anche Enrico ed Edoardo, la quinta generazione della famiglia Verga.

Inoltre recentemente CASA VINICOLA NATALE VERGA S.p.A. ha acquistato un'azienda agricola a Monforte d'Alba nel cuore delle Langhe, zona vocata per la produzione di Barolo.



CASA VINICOLA NATALE VERGA 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 sisters Cristina and Laura. Enrico and Edoardo, the fifth generation of the Verga family, will soon take part in the company.

On top of that CASA VINICOLA NATALE VERGA SpA has recently bought a farmhouse in Monforte d'Alba, a city in the heart of Langhe, where Barolo is the core product.



Dopo più di un secolo di attività oggi la Casa Vinicola Natale Verga SpA 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 volume commerciale 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 al formato 5 litri vetro e PET.

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, Casa Vinicola Natale Verga SpA 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 dedicated to glass bottles from 0,75 to 1,5 liters, with a production capacity of 25.000 bottles per hour, and another bottling lines dedicated to glass and PET bottles of 5 liters.

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.



SHIRAZ
TERRE SICILIANE I.G.T.



ROSSO TOSCANO I.G.T.
GOVERNO ALL'USO TOSCANO



BARBERA D'ASTI D.O.C.G.



ROSSO
VENETO I.G.T.



PIEMONTE D.O.C.
BARBERA PASSITO



LOVE
ROSSO VENETO I.G.T.



GRILLO
SICILIA D.O.C.
Vino Biologico



NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C.
Vino Biologico

*Passione, conoscenza, entusiasmo che mi sono stati tramandati da mio padre Giancarlo e da mio nonno
Natale mi rendono orgoglioso di poter continuare la tradizione del vino così importante per la mia famiglia*

(Natale Verga)





I BALZI



SAUVIGNON
VENETO I.G.T.



GRILLO
SICILIA D.O.C.



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE D.O.C.



MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.



PRIMITIVO
SALENTO I.G.T.



CHIANTI D.O.C.G.



NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C.

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)





SHIRAZ

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

AREA DI PRODUZIONE	Sicilia
COLORE	Rosso intenso con sfumature violacee
PROFUMO	Fruttato con note di more e lamponi
SAPORE	Pieno, rotondo e molto gradevole
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ottimo con risotti, carni rosse, bolliti misti e si armonizza con formaggi di media stagionatura

AREA OF PRODUCTION	<i>Sicily</i>
COLOR	<i>Intense red with purplish hues</i>
AROMA	<i>Fruity with notes of mulberries and raspberries</i>
FLAVOR	<i>Full, round and very pleasant</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>16-18 °C</i>
WINE PAIRING	<i>Pairs well with risotto, red meat, boiled meat and half-seasoned cheeses</i>





ROSSO

TOSCANO I.G.T. *GOVERNO ALL'USO TOSCANO* - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Toscana
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMO	Fruttato, rotondo
SAPORE	Armonico, fresco sapido con retrogusto vinoso che ricorda i sapori di vendemmia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ottimo abbinamento con selvaggina e arrostiti, formaggi saporiti e stagionati
<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Tuscany</i>
<i>COLOR</i>	<i>Intense ruby-red</i>
<i>AROMA</i>	<i>Fruity and round</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Harmonious, fresh, savoury, with a vinous aftertaste that reminds of harvest</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>16-18 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Pairs well with game, roasts and flavoursome, seasoned cheeses</i>



BARBERA D'ASTI

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

AREA DI PRODUZIONE	Piemonte
COLORE	Rosso rubino tendente al granato dopo l'invecchiamento
PROFUMO	Vinoso, con intensi profumi di frutta matura
SAPORE	Pieno e morbido, ben bilanciato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ideale con primi piatti, carne e arrosti

AREA OF PRODUCTION	<i>Piedmont</i>
COLOR	<i>Ruby-red tending to garnet after the ageing</i>
AROMA	<i>Vinous, with intense notes of ripe fruit</i>
FLAVOR	<i>Full, soft and well-balanced</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>16-18 °C</i>
WINE PAIRING	<i>Ideal for first courses, meat and roasts</i>





ROSSO VENETO I.G.T. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Veneto
COLORE	Rosso rubino molto intenso
PROFUMO	Frutta cotta, prugna e ciliegia
SAPORE	Sentori fruttati, con note di caffè e cacao Estremamente equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, caccia- gione, formaggi saporiti e leggermente piccanti. Grande vino da fine pasto
AREA OF PRODUCTION	Veneto
COLOR	Intense ruby-red
AROMA	Frutta cotta, plum and cherries
FLAVOR	fruity, with notes of coffee and cocoa. Well-balanced
SERVING TEMPERATURE	16-18 °C
WINE PAIRING	Pairs well with rich, savoury dishes, red grilled and roasted meat, game, savoury and slightly spicy cheese. Perfect as after dinner wine.





PIEMONTE BARBERA D.O.C. *PASSITO* - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Piemonte
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMO	Spiccate note di confetture di marasca
SAPORE	Vellutato, persistente, piacevolmente zuccherino
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Carni alla griglia, formaggi stagionati

<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Piemonte</i>
<i>COLOR</i>	<i>Intense ruby red</i>
<i>AROMA</i>	<i>Velvety, persistent, perceiving a bit of residual sugar</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Dry, savoury and fresh</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>16-18 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Grilled meat, seasoned cheeses</i>





“LOVE” ROSSO VENETO I.G.T. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Veneto
COLORE	Rosso rubino molto intenso
PROFUMO	Frutta cotta, prugna e ciliegia
SAPORE	Sentori fruttati, con note di caffè e cacao. Estremamente equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto. Grande vino da fine pasto

AREA OF PRODUCTION	<i>Veneto</i>
COLOR	<i>Very intense ruby red</i>
AROMA	<i>Cooked fruit, plums and cherries</i>
FLAVOR	<i>Fruity hints, notes of coffee and cocoa. Extremely balanced</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>16-18 °C</i>
WINE PAIRING	<i>Pairs well with flavoursome dishes, red grilled or roasted meat. Perfect as after dinner wine</i>





GRILLO

SICILIA D.O.C. - LT 0,75 - *Vino Biologico*

AREA DI PRODUZIONE	Sicilia
COLORE	Giallo paglierino tenue e cristallino
PROFUMO	Sentori fruttati di agrumi e note vegetali
SAPORE	Fresco, sapido e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI	Ottimo con piatti a base di pesce o molluschi. Ideale come aperitivo

<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Sicilia</i>
<i>COLOR</i>	<i>Crystal straw yellow.</i>
<i>AROMA</i>	<i>Hints of citrus fruits and herbal notes.</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Fresh, savory and persistent.</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>8-10 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Pairs well with seafood and shellfish dishes. Perfect as aperitifs</i>



IT-BIO-015
Agricoltura Italia

operatore controllato n. 401





NERO D'AVOLA

SICILIA D.O.C. - LT 0,75 - *Vino Biologico*

AREA DI PRODUZIONE	Sicilia
COLORE	Rosso rubino
PROFUMO	Speziato
SAPORE	Tipico, sapido e di grande struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ottimo con piatti di carne rossa

<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Sicilia</i>
<i>COLOR</i>	<i>Ruby red</i>
<i>AROMA</i>	<i>Spicy</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Savory and well-structured</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>16-18 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Pairs well with red meat</i>



IT-BIO-015
Agricoltura Italia

operatore controllato n. 401





SAUVIGNON VENETO I.G.T. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE:	Veneto
COLORE	Giallo paglierino
PROFUMO	Floreale, sambuco, lieve mielosità con note di frutti tropicali ed erbe aromatiche
SAPORE	Avvolgente, spicca una nota di acidità ben bilanciata con il resto delle caratteristiche sensoriali
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI	Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, formaggi teneri, zuppe e risotti
AREA OF PRODUCTION	<i>Veneto</i>
COLOR	<i>Straw-yellow</i>
AROMA	<i>Flowery; of elderberries, subtle sugariness with hints of tropical fruit and aromatic herbs</i>
FLAVOR	<i>Seductive; a note of well-balanced acidity</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>8-10 °C</i>
WINE PAIRING	<i>Perfect for fish, crustacean, soft cheeses, soups and risotti</i>





GRILLO SICILIA D.O.C. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Sicilia
COLORE	Giallo paglierino
PROFUMO	Fruttato, con piacevoli sentori di frutta tropicale
SAPORE	Fresco e sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, insalate, pesce e pizza

<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Sicily</i>
<i>COLOR</i>	<i>Straw-yellow</i>
<i>AROMA</i>	<i>Fruity, with pleasant notes of tropical fruit</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Fresh and tasty</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>8-10 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Ideal for aperitif, salad, fish and pizza</i>





PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Territorio delle Venezie
COLORE	Giallo paglierino
PROFUMO	Delicato con sentori di mela e pera
SAPORE	Piacevoli sensazioni di freschezza, sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, insalate, pesce e pizza
<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Area of delle Venezie DOC</i>
<i>COLOR</i>	<i>Straw-yellow</i>
<i>AROMA</i>	<i>Delicate with notes of apples and pears</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Pleasant sensations of freshness, tasty</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>8-10 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Ideal for aperitif, salad, fish and pizza</i>





MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Abruzzo
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMO	Vinoso, con intensi profumi di frutti di bosco
SAPORE	Morbido, armonico e pieno
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ideale con primi piatti, carni rosse e bianche alla griglia, selvaggina

AREA OF PRODUCTION	<i>Abruzzo</i>
COLOR	<i>Intense ruby-red</i>
AROMA	<i>Vinous, with intense notes of mixed berries</i>
FLAVOR	<i>Soft, harmonious and full</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>16-18 °C</i>
WINE PAIRING	<i>Ideal for first courses, grilled red and white meat, game</i>





PRIMITIVO SALENTO I.G.T. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Puglia
COLORE	Rosso rubino con leggere note violacee
PROFUMO	Fruttato, con piacevoli sentori di prugna e frutti rossi
SAPORE	Intenso, persistente, pieno e vinoso.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ideale con primi piatti, carni rosse e bianche alla griglia, formaggi stagionati

AREA OF PRODUCTION	<i>Puglia</i>
COLOR	<i>Ruby-red with light purplish hues</i>
AROMA	<i>Fruity, with delicious hints of plums and red fruit</i>
FLAVOR	<i>Intense, persistent, full and vinous.</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>16-18 °C</i>
WINE PAIRING	<i>Ideal for first courses, grilled red and white meat, matured cheese</i>





CHIANTI

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

AREA DI PRODUZIONE	Toscana
COLORE	Rosso rubino
PROFUMO	Fruttato e vinoso, con sentori di prugne e ciliegie
SAPORE	Asciutto, vellutato e armonico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Particolarmente indicato con piatti di pasta, selvaggina e carni alla griglia

<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Tuscany</i>
<i>COLOR</i>	<i>Ruby-red</i>
<i>AROMA</i>	<i>Fruity and vinous, with hints of plums and cherries</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Dry, velvety and harmonious</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>16-18 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Ideal for pasta, game and grilled meat</i>





NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C. - LT 0,75

AREA DI PRODUZIONE	Sicilia
COLORE	Rosso rubino intenso
PROFUMO	Fruttato, con note di ciliegie e prugna
SAPORE	Vinoso, pieno e grande corpo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ABBINAMENTI	Ideale con piatti di pasta, carni grigliate e formaggi
<i>AREA OF PRODUCTION</i>	<i>Sicily</i>
<i>COLOR</i>	<i>Intense ruby-red</i>
<i>AROMA</i>	<i>Fruity, with a note of cherries and plums</i>
<i>FLAVOR</i>	<i>Vinous, full and robust</i>
<i>SERVING TEMPERATURE</i>	<i>16-18 °C</i>
<i>WINE PAIRING</i>	<i>Ideal for pasta, grilled meat and cheese</i>





ICOLLIROSSI
AZIENDA AGRICOLA
Monforte d'Alba





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013





www.verga.it - info@verga.it



CASA VINICOLA NATALE VERGA SpA • ITALY
22072 CERMENATE (CO) • VIA EUROPA UNITA, 13 • TEL. +39 031 771 168 • FAX +39 031 771 717

