

VERGA
VINI DAL 1895

NATALE VERGA

VERGA
VINI DAL 1895

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 SpA** ha acquistato un'azienda agricola a Monforte d'Alba nel cuore delle Langhe, zona vocata per la produzione di Barolo.



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.

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.*



*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.



BAROLO
D.O.C.G.
I COLLI ROSSI

pag. 06



LANGHE
D.O.C.
NEBBIOLO

pag. 07



LUNICO
BAROLO
RISERVA
D.O.C.G.

pag. 08



BAROLO
D.O.C.G.

pag. 10



BARBARESCO
D.O.C.G.

pag. 12



BARBERA
D'ALBA
D.O.C.

pag. 13



CHIANTI
CLASSICO
RISERVA
D.O.C.G.

pag. 14



PRIMITIVO
SALENTO
I.G.T.

pag. 22



CHIANTI
D.O.C.G.

pag. 23



SAUVIGNON
VENETO
I.G.T.

pag. 24



PINOT
GRIGIO DELLE
VENEZIE
D.O.C.

pag. 25

MADE WITH
ORGANIC GRAPES



GRILLO
SICILIA
D.O.C.

pag. 26

MADE WITH
ORGANIC GRAPES



NERO D'AVOLA
SICILIA
D.O.C.

pag. 27



PROSECCO
D.O.C.

pag. 28



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

pag. 15



SHIRAZ TERRE SICILIANE I.G.T.

pag. 16



ROSSO TOSCANO I.G.T.

pag. 17



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

pag. 18



PIEMONTE D.O.C. BARBERA PASSITO

pag. 19



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

pag. 20



NERO D'AVOLA SICILIA D.O.C.

pag. 21



PROSECCO D.O.C.

pag. 28



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

pag. 29

MADE WITH ORGANIC GRAPES



PROSECCO D.O.C.

pag. 30



SPARKLING CUVÉE BRUT

pag. 32



MOSCATO SPARKLING

pag. 33



PINOT ROSE' SPARKLING

pag. 34



ROSSO VENETO I.G.T.

pag. 35

BAROLO

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso granato brillante

Brilliant garnet red

PROFUMO

AROMA

Etereo, intenso, di frutta rossa
matura con note di rosa e mora

*Ethereal, intense; of ripe red fruit
with notes of roses and blackberries*

SAPORE

FLAVOR

Strutturato, opulento con retrogusto
minerale speziato

*Structured, opulent with mineral
spicy aftertaste*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo con piatti a base di carni rosse,
selvaggina e formaggi stagionati

*Perfect for red meat, game and
matured cheese*



ICOLLIROSSI

AZIENDA AGRICOLA

Monforte d'Alba

LANGHE DOC NEBBIOLO
D.O.C. - LT 0,75 - LT 1,5

AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso rubino tendente al granato dopo l'invecchiamento

Ruby red tending to garnet as it ages

PROFUMO

AROMA

Delicato, leggermente tannico, si presenta morbido e vellutato
Delicate and slightly tannin, soft and velvety on palateligly fruity with spicy notes

SAPORE

FLAVOR

Delicatamente fruttato con note speziate

Structured, opulent with mineral spicy aftertaste

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Si abbina piatti tipici della tradizione Piemontese come paste ripiene, ravioli, bolliti e arrostiti
It pairs well with Piedmont traditional dishes like stuffed pasta, ravioli, boiled and roasted meatcatalogo

BAROLO RISERVA

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

AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso granato con leggeri riflessi aranciati

Garnet red with light orange hints

PROFUMO

AROMA

Etereo, intenso, floreale e fruttato con note di rosa e mora. Sentori speziati matureranno con l'evoluzione

Ethereal, intense, floral and fruity with hints of rose and blackberry. Spicy notes appear with the evolution

SAPORE

FLAVOR

Strutturato ed elegante con retrogusto minerale speziato

Structured and elegant, that recalls the olfactory sensations. Spicy mineral aftertaste

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Selvaggina, arrostiti e brasati, piatti a base di tartufo, formaggi duri stagionati

Game, roasts and braised meats, dishes with truffle, mature hard cheeses



LUNICO

NATALE VERGA

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

2012



10

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso granato brillante

Brilliant garnet red

PROFUMO

AROMA

Etereo, intenso, di frutta rossa matura con note di rosa e mora

Ethereal, intense; of ripe red fruit with notes of roses and blackberries

SAPORE

FLAVOR

Strutturato, opulento con retrogusto minerale speziato

Structured, opulent with mineral spicy aftertaste

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

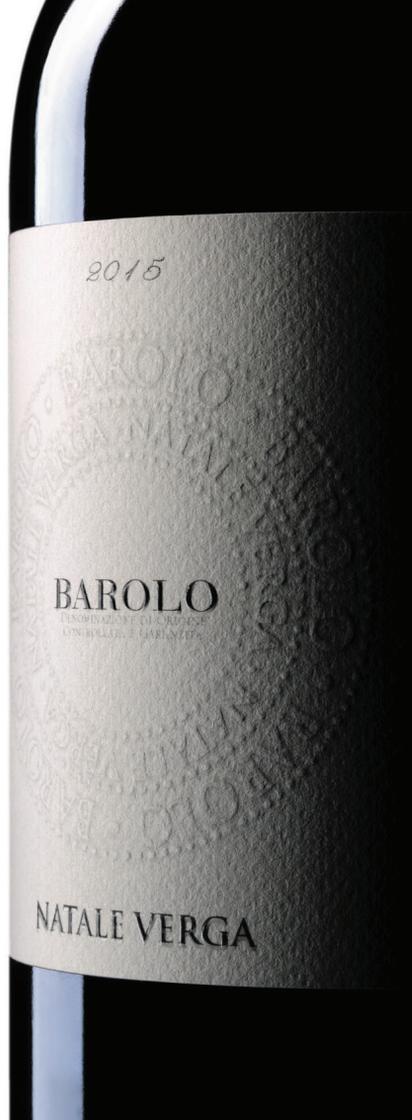
WINE PAIRING

Ottimo con piatti a base di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Perfect for red meat, game and matured cheese



BAROLO D.O.C.G. - MAGNUM



BARBARESCO

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso granato con tenui riflessi arancio

Garnet red with tenuous orange highlights

PROFUMO

AROMA

Fruttato (confettura di frutti rossi, viola appassita e fiori di geranio) etereo e speziato

Fruity (jam of red fruit, faded viola and geranium) ethereal and spicy

SAPORE

FLAVOR

Secco, pieno, caldo di grande struttura e di lunga persistenza aromatica

Dry, full, warm, well-structured; aromatic persistence

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo con piatti di selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati

Perfect for game, red meat and matured cheese

BARBERA D'ALBA
D.O.C. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso rubino intenso

Intense ruby-red

PROFUMO

AROMA

Intenso, caratteristico e fruttato

Intense, distinctive and fruity

SAPORE

FLAVOR

Ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato

Full-bodied, persistent, amiably dry and velvety

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo con primi piatti ricchi di sapore, carni rosse grigliate e formaggi

Perfect for richly-flavored first courses, grilled red meat and cheese

CHIANTI CLASSICO RISERVA

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Toscana

Tuscany

COLORE

COLOR

Rosso rubino intenso tendente al granato

Intense ruby-red tending to garnet

PROFUMO

AROMA

Frutti di bosco maturi

Of ripe mixed berries

SAPORE

FLAVOR

Forti sentori di spezie con pepe prevalente e tabacco dolce

Strong aromas of spices with the prevailing note of pepper and sweet tobacco

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Carne rossa saporita e piatti di selvaggina, formaggi stagionati

Tasty red meat, game and matured cheese

CHIANTI CLASSICO

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Toscana

Tuscany

COLORE

COLOR

Rosso rubino con riflessi granati

Ruby-red with garnet highlights

PROFUMO

AROMA

Frutti di bosco e viole

Of mixed berries and viola

SAPORE

FLAVOR

Asciutto e gradevole al palato con una piacevole
finitura morbida.

Dry and delicious on palate with a pleasant soft
finish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Carni rosse e bianche, formaggi

Red and white meat, cheese

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Sicilia

Sicily

COLORE

COLOR

Rosso intenso con sfumature violacee

Intense red with purplish hues

PROFUMO

AROMA

Fruttato con note di more e lamponi

Fruity with notes of mulberries and raspberries

SAPORE

FLAVOR

Pieno, rotondo e molto gradevole

Full, round and very pleasant

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo con risotti, carni rosse, bolliti misti e si
armonizza con formaggi di media stagionatura

*Pairs well with risotto, red meat, boiled meat and
half-seasoned cheeses*

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Toscana

Tuscany

COLORE

COLOR

Rosso rubino intenso

Intense ruby-red

PROFUMO

AROMA

Fruttato, rotondo

Fruity and round

SAPORE

FLAVOR

Armonico, fresco sapido con retrogusto vinoso
che ricorda i sapori di vendemmia

Harmonious, fresh, savoury, with a vinous after-
taste that reminds of harvest

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo abbinamento con selvaggina e arrosti,
formaggi saporiti e stagionati

Pairs well with game, roasts and flavoursome,
seasoned cheeses

18

BARBERA D'ASTI
D.O.C.G. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso rubino tendente al granato dopo l'invecchiamento

Ruby-red tending to garnet after the ageing

PROFUMO

AROMA

Vinoso, con intensi profumi di frutta matura

Vinous, with intense notes of ripe fruit

SAPORE

FLAVOR

Pieno e morbido, ben bilanciato

Full, soft and well-balanced

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ideale con primi piatti, carne e arrostiti

Ideal for first courses, meat and roasts

PIEMONTE DOC BARBERA PASSITO

D.O.C. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Piemonte

Piedmont

COLORE

COLOR

Rosso rubino intenso

Intense ruby-red

PROFUMO

AROMA

Intenso, caratteristico e fruttato che ricorda la ciliegia matura e la marasca

Wine with clear notes of jam and marasca cherry

SAPORE

FLAVOR

La dolcezza accompagna elegantemente la struttura tannica di questo importante vino

Full-bodied, harmonious wine. It feels like velvet on palate, while perceiving a bit of residual sugar. Its aftertaste is persistent

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Si abbina perfettamente con secondi piatti importanti e carne alla griglia

Ideal with grilled meat and seasoned cheeses

20

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

D.O.C. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Abruzzo

Abruzzo

COLORE

COLOR

Rosso rubino intenso

Intense ruby-red

PROFUMO

AROMA

Vinoso, con intensi profumi di frutti di bosco

Vinous, with intense notes of mixed berries

SAPORE

FLAVOR

Morbido, armonico e pieno

Soft, harmonious and full

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ideale con primi piatti, carni rosse e bianche alla
griglia, selvaggina

*Ideal for first courses, grilled red and white meat,
game*

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Sicilia

Sicily

COLORE

COLOR

Rosso rubino intenso

Intense ruby-red

PROFUMO

AROMA

Fruttato, con note di ciliegie e prugna

Fruity, with a note of cherries and plums

SAPORE

FLAVOR

Vinoso, pieno e grande corpo

Vinous, full and robust

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ideale con piatti di pasta, carni grigliate e formaggi

Ideal for pasta, grilled meat and cheese

PRIMITIVO SALENTO

I.G.T. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Puglia

Puglia

COLORE

COLOR

Rosso rubino con leggere note violacee

Ruby-red with light purplish hues

PROFUMO

AROMA

Fruttato, con piacevoli sentori di prugna e frutti rossi

Fruity, with delicious hints of plums and red fruit

SAPORE

FLAVOR

Intenso, persistente, pieno e vinoso

Intense, persistent, full and vinous

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ideale con primi piatti, carni rosse e bianche alla
griglia, formaggi stagionati

*Ideal for first courses, grilled red and white meat,
matured cheese*

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



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Toscana

Tuscany

COLORE

COLOR

Rosso rubino

Ruby-red

PROFUMO

AROMA

Fruttato e vinoso, con sentori di prugne e ciliegie

Fruity and vinous, with hints of plums and cherries

SAPORE

FLAVOR

Asciutto, vellutato e armonico

Dry, velvety and harmonious

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Particolarmente indicato con piatti di pasta, selvaggina e carni alla griglia

Ideal for pasta, game and grilled meat

SAUVIGNON VENETO

I.G.T. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Veneto

Veneto

COLORE

COLOR

Giallo paglierino

Straw-yellow

PROFUMO

AROMA

Floreale, sambuco, lieve mielosità con note di
frutti tropicali ed erbe aromatiche

*Flowery; of elderberries, subtle sugariness with
hints of tropical fruit and aromatic herbs*

SAPORE

FLAVOR

Avvolgente, spicca una nota di acidità ben bilanciata
con il resto delle caratteristiche sensoriali

Seductive; a note of well-balanced acidity

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei,
formaggi teneri, zuppe e risotti

*Perfect for fish, crustacean, soft cheeses, soups
and risotti*

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

D.O.C. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Territorio delle Venezie

Area of Delle Venezie

COLORE

COLOR

Giallo paglierino

Straw-yellow

PROFUMO

AROMA

Delicato con sentori di mela e pera

Delicate with notes of apples and pears

SAPORE

FLAVOR

Piacevoli sensazioni di freschezza, sapido

Pleasant sensations of freshness, tasty

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ideale come aperitivo, insalate, pesce e pizza

Ideal for aperitif, salad, fish and pizza

GRILLO SICILIA

D.O.C. - LT 0,75 - MADE WITH ORGANIC GRAPES



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Sicilia

Sicilia

COLORE

COLOR

Giallo paglierino tenue e cristallino

Crystal straw yellow

PROFUMO

AROMA

Sentori fruttati di agrumi e note vegetali

Hints of citrus fruits and herbal notes

SAPORE

FLAVOR

Fresco, sapido e persistente

Fresh, savory and persistent

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

8-10°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Ottimo con piatti a base di pesce o molluschi.

Ideale come aperitivo

Pairs well with seafood and shellfish dishes.

Perfect as aperitifs



IT-BIO-015
Agricoltura Italia

operatore controllato n. 401

ROSSO VENETO

I.G.T. - LT 0,75



AREA DI PRODUZIONE

AREA OF PRODUCTION

Veneto

Veneto

COLORE

COLOR

Rosso rubino molto intenso

Very intense ruby red

PROFUMO

AROMA

Frutta cotta, prugna e ciliegia

Cooked fruit, plums and cherries

SAPORE

FLAVOR

Sentori fruttati, con note di caffè e cacao.

Estremamente equilibrato

Fruity hints, notes of coffee and cocoa.

Extremely balanced

TEMPERATURA DI SERVIZIO

SERVING TEMPERATURE

16-18°C

ABBINAMENTI

WINE PAIRING

Si abbina a piatti importanti e saporiti,
carni rosse grigliate o arrosto.

Grande vino da fine pasto

*Pairs well with flavoursome dishes, red
grilled or roasted meat.*

Perfect as after dinner wine

www.verga.it
info@verga.it



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