

• VIGNETI •  
VERZERA



# La nostra storia

Un luogo magico a 200 mt. s.l.m. che guarda il Mar Tirreno e le isole Eolie e che trasforma il grande impegno in energia giorno dopo giorno, dando vita al ciclo colturale di questo vigneto impiantato nel 2009.

Oggi una realtà vitivinicola importante, unica e irripetibile. Una vita di passioni, una famiglia unita dai valori, un forte legame alle tradizioni e alla Sicilia, questi gli elementi che si percepiscono e che sono la base della realtà Vigneti Verzera.

# Indice

05 Il Vigneto

---

06 La Sicilia

---

07 I Vitigni

---

09 PHOS

---

11 GYPSOS

---

12-13 I vini a confronto

---

14 IBBISU

---

15 Packaging

---

16 La Squadra

---

18-19 Partnership



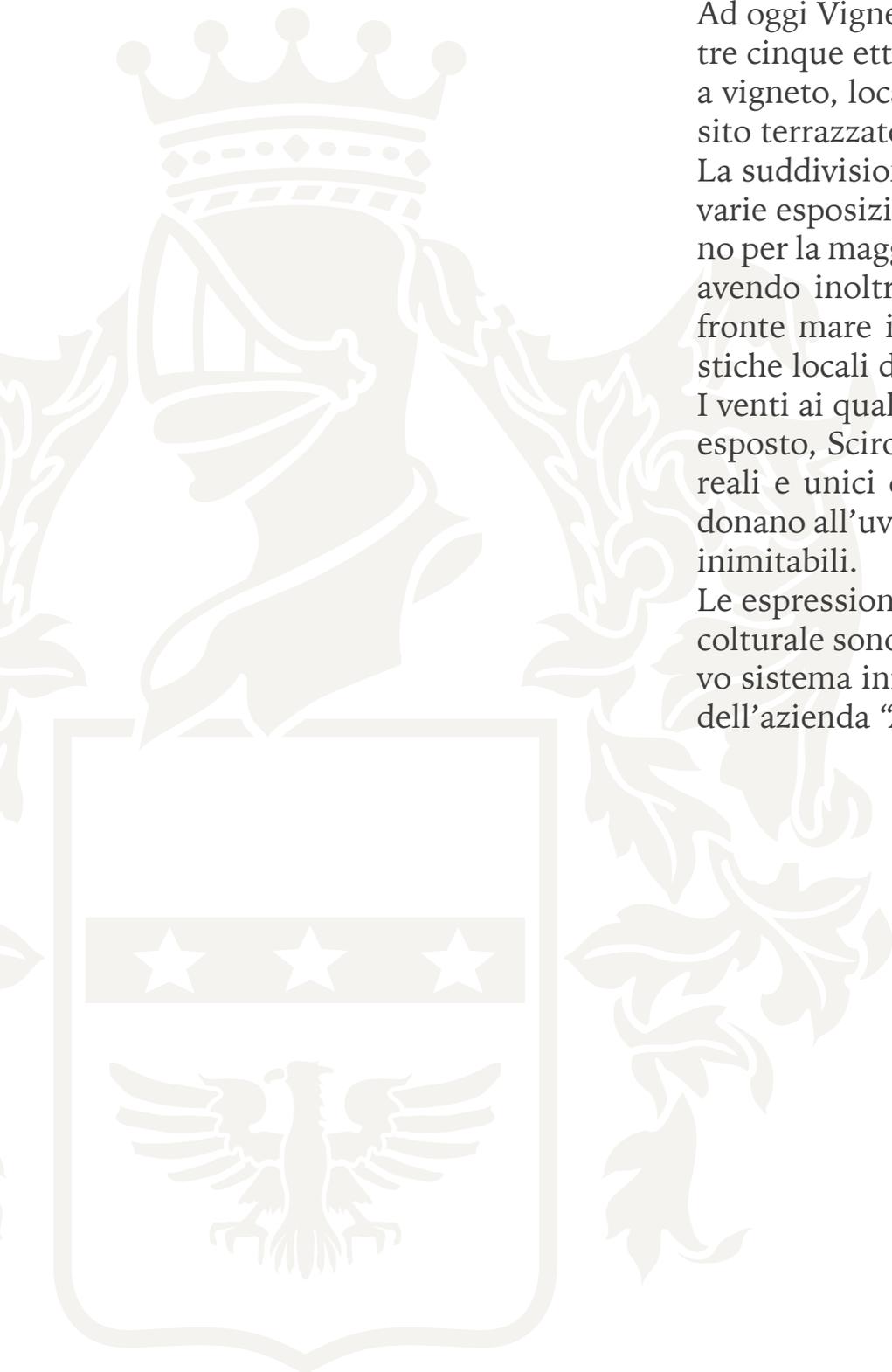
# Il vigneto

Ad oggi Vigneti Verzera si estende per oltre cinque ettari, tre dei quali impiantati a vigneto, localizzata in un caratteristico sito terrazzato e disposto a cavea.

La suddivisione in particelle garantisce varie esposizioni, caratterizzate dal terreno per la maggior parte di medio impasto, avendo inoltre espressioni più variegata fronte mare in sintonia con le caratteristiche locali dell'antico borgo di Gesso.

I venti ai quali il vigneto è maggiormente esposto, Scirocco e Maestrale, infondono reali e unici caratteri microclimatici che donano all'uva e al vino toni organolettici inimitabili.

Le espressioni microclimatiche del ciclo colturale sono controllate da un innovativo sistema informatico con certificazione dell'azienda "Agricoltura 4.0".

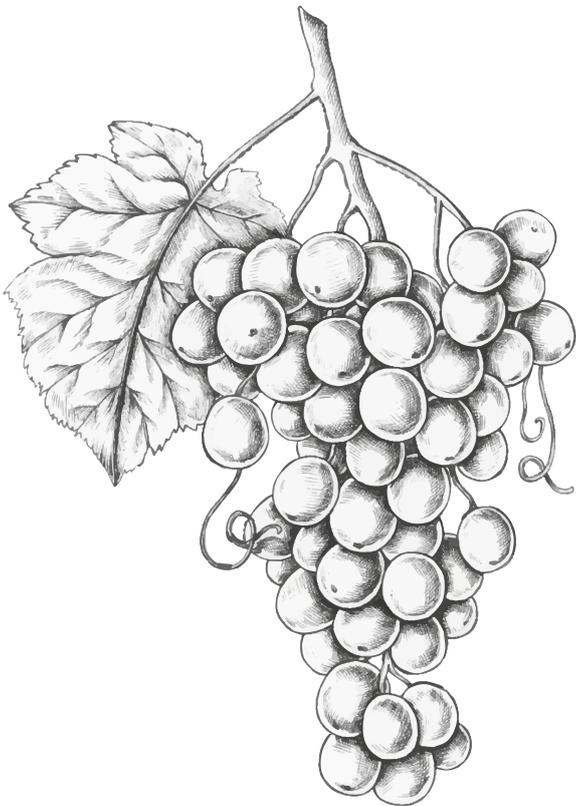


An aerial photograph of a Sicilian vineyard. The foreground and middle ground are dominated by rows of grapevines planted on a steep, terraced hillside. The vines are in various stages of growth, with some showing green leaves and others appearing as bare soil. A dirt road winds through the vineyard. In the background, a town with buildings and a church spire is visible, situated on a lower slope. Beyond the town, the sea stretches to the horizon under a clear sky.

# La Sicilia

Una terra ricca di storia e cultura, dove i profumi e gli aromi sono unici e infondono sensazioni indimenticabili.

Messina è la punta estrema che guarda la penisola, ed i suoi vigneti hanno caratteristiche singolari che generano vini altrettanto unici anche grazie ai venti che dominano il clima.



# I Vitigni

Come il disciplinare della DOC Faro ci impone, l'azienda coltiva i vitigni autoctoni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Nocera. Ognuno nelle percentuali previste, tutte a bacca nera e riunite nella vinificazione, donano quelle caratteristiche sensoriali uniche e affascinanti. La maturazione degli acini diversa nelle forme e nei tempi conferma la complessità del blend che genera poi un vino dall'antica storia sin dai tempi dei greci.

Ottima anche la resa produttiva dello Chardonnay. Tutta la produzione dei Vigneti Verzera è biologica certificata.



· VIGNETI ·  
VERZERA

**PHÔS**  
2022



TERRE SICILIANE  
*Indicazione Geografica Specifica*  
BIANCO

# PHÔS

I.G.T. Terre Siciliane Bianco

Dal greco antico φῶς (phōs) luce, è stato scelto questo nome con lo scopo di mantenere il legame con la tradizione ellenica che colonizzò le nostre coste messinesi, dando vita alla coltivazione di uve e generando così un parallelismo tra luce ed il faro D.O.C. che rappresenta la punta di diamante dell'azienda.

L'etichetta è caratterizzata dall'immagine di una moto d'epoca della collezione privata della famiglia Verzera, sottolineando la passione per i veicoli storici. Dal faro del mezzo si irradiano fasci di luce azzurri che esaltano i colori del cielo e del mare, nella stagione in cui i profumi e i colori della Sicilia si apprezzano ancor di più con una motocicletta che trasmette libertà e voglia di emozioni.

Questo vino viene prodotto da uve di Nerello Mascalese vinificato in bianco e dallo Chardonnay, blend ricco di profumi e sapori generati dalla brezza marina della costa tirrenica che accarezza i nostri vigneti

## VARIETÀ DELLE UVE

Nerello Mascalese e Chardonnay coltivate con metodo di agricoltura 4.0 e con certificazione biologica.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per il Nerello Mascalese, fermentazione in tonneaux di rovere francese per lo Chardonnay, affinamento in inox, legno e 4 mesi in bottiglia.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12%



VIGNETI  
VERZERA

**GYPSOS**

FARO

*denominazione di origine controllata*

2021



# GYPSOS

Faro D.O.C.

Fiore all'occhiello dei Vigneti Verzera, vino rosso prodotto come da disciplinare del faro D.O.C. Il nome Gypsos richiama il legame dell'azienda al terroir della costa tirrenica di Messina dove si estende il vigneto.

È l'antico nome greco utilizzato per identificare una determinata frazione del messinese dove si estendono i nostri vigneti ricchi di minerale gesso. L'etichetta è caratterizzata dall'immagine di un'automobile della collezione di famiglia, che sottolinea il legame e la passione, oltre che per il vino, anche per i veicoli storici. Dai fari dell'auto si irradiano due fasci di luci che inquadrano il nome "GYPSOS" e che traducono in immagine la parola faro associando così, in modo ironico, la denominazione alla storia aziendale.

## VARIETÀ DELLE UVE

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola coltivate con metodo di agricoltura 4.0 e con certificazione biologica.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

24 mesi di affinamento tra acciaio, legno e vetro. I primi 12 mesi il vino viene affinato in serbatoi di acciaio, 6 mesi in due tipologie di tonneau da 500 l, una in rovere francese media tostatura ed una gran riserva. Infine dal blend ottenuto si procede ad un affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12.5%

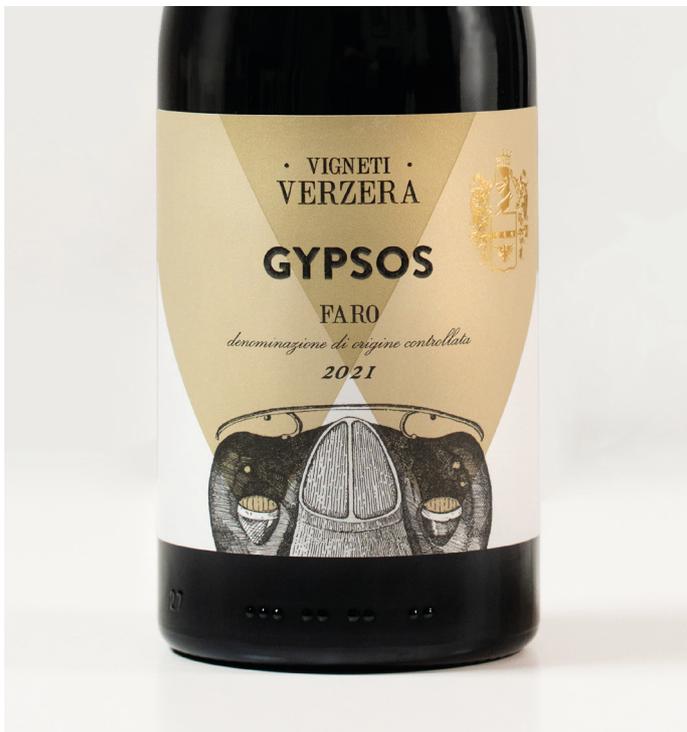


# PHÔS

## I.G.T. Terre Siciliane Bianco

Vino dal colore giallo tenue vivace, genera una grande energia olfattiva con eleganti note agrumate e fiori di ginestra che si intrecciano tra loro in un connubio esplosivo, che esaltano le delicate note gessose e iodate, al gustativo un ingresso verticale di grande freschezza immediatamente bilanciata da una buona larghezza al palato, finale succoso grazie alla piacevole sapidità.

Disponibile annata 2022 e 2023



# GYPSOS

Faro D.O.C.

Vino dal colore rosso rubino, intenso e persistente, morbido ed elegante, esprime note forti del territorio che lo crea e lo conduce verso palati più esigenti.

Disponibile annata 2021 e 2022



# IBBISU

## I.G.T. Terre Siciliane Bianco

Vino dal colore giallo brillante, che racchiude tutte le note olfattive della Sicilia, al palato intenso e persistente, sapido, bilanciato e coinvolgente, grazie al Nerello Mascalese in purezza vinificato in bianco. Espressione del Vitigno tipico del territorio, fortemente influenzato dal terroir, dal Mar Tirreno che soffia costantemente verso un sito unico che genera uve meravigliose.

Disponibile da marzo 2025

# Packaging

\*Phos e Gypsos sono venduti esclusivamente in premium box da sei bottiglie in linea.

Confezione premium  
box da sei bottiglie\*

Box di cartone per sei bottiglie in linea,  
personalizzabile con bigliettino d'auguri  
interno.



# La squadra

La famiglia Verzera il fulcro, Stelio e Maria Luisa due fratelli legati dai valori, dalle tradizioni, dalla passione e credono fortemente nel progetto tutto siciliano. Volodimir attento e instancabile capo squadra in campo a controllo del ciclo colturale, con a fianco la mascotte “ Geppetto” Bracco Tedesco. Immancabili presenze tra i filari terrazzati del vigneto. Nicola e Marco Gumina gli Agronomi custodi delle colture, professionisti attenti alla salute del terreno e delle viti coltivate in assetto biologico certificato.

Non ultimo colui che riveste il ruolo fondamentale della scienza enologica dei “Vigneti Verzera” l’enologo Nicola Centonze marsalese Doc, figlio d’arte e professionista d’eccezione a sottolineare i migliori vini che la Sicilia sà donare. A lui è stato affidato il ruolo per carpire i giusti momenti e per rendere ancora più unici i vini dei “Vigneti Verzera”. Un Team che esprime passione per la terra siciliana e per le emozioni che le viti e il vino trasmettono.



Con noi, il vino  
non è solo un  
sapore, ma una  
storia da vivere



Contattaci per email ad  
[info@vignetiverzera.it](mailto:info@vignetiverzera.it) e faremo un  
preventivo personalizzato, senza impegno,  
a seconda del quantitativo desiderato.

Mettiamo il cuore  
nel supportare chi  
condivide i nostri valori



CLASSICTEAM™



Vigneti Verzera partner della Targa Florio, evento internazionale che racchiude la storia della Sicilia dei motori, oggi percorso turistico culturale tra le meraviglie dell'isola.

Siamo partner del Classic Team per supportare gli equipaggi di veicoli storici nel Campionato Italiano di regolarità e Campionato Grandi Eventi ACI.





• VIGNETI •  
VERZERA

Via Cavalluccio, 7 - Messina | 98122

+39 090 2927739

INFO E PREZZI

[info@vignetiverzera.it](mailto:info@vignetiverzera.it)



[www.vignetiverzera.it](http://www.vignetiverzera.it)