



· VIGNETI ·  
· VERZERA ·



SICILIAN WINES  
ITALIAN VIBES

# PHÔS

## I.G.T. TERRE SICILIANE BIANCO

### Storia del vino

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.

### Caratteristiche organolettiche

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.

### Varietà delle uve

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

### Zona di produzione

Sicilia, nel Comune di Messina, precisamente nel villaggio di Gesso a circa 200m s.l.m. in terreni di medio impasto prevalentemente gessoso.

### Gradazione alcolica

12%

### Annata

2022

### Vinificazione ed affinamento

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



vignetiverzera.it  
info@vignetiverzera.it

