

UNA STORIA DI PASSIONI



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**.

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.



A life of passions, a family united by values, a strong bond to traditions and Sicily—these are the elements that can be perceived and form the foundation of **Vigneti Verzera** reality.

A magical place situated at 200 meters above sea level, overlooking the Tyrrhenian Sea and the Aeolian Islands, where great dedication is transformed into energy day after day, giving life to the cultivation cycle of this vineyard planted in 2009. Today, it has become an important, unique, and unparalleled wine-producing reality.

LA NOSTRA STORIA

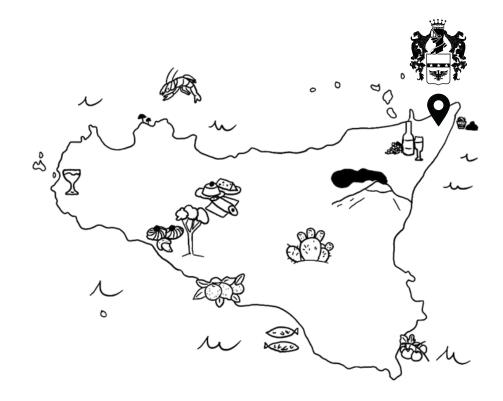
Our History





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.



A land rich in history and culture, where the scents and aromas are unique and evoke unforgettable sensations. Messina is the extreme point overlooking the peninsula, and its vineyards have distinctive characteristics that give rise to equally unique wines, thanks also to the prevailing winds that shape the climate.

LA SICILIA

Sicily





L'azienda, oggi di oltre cinque ettari, tre dei quali sono attualmente impiantati a vigneto, si trova in un caratteristico sito terrazzato e disposto a cavea. La suddivisione in particelle con varie esposizioni, caratterizzate dal terreno per la maggior parte di medio impasto, ha espressioni più variegate fronte mare e nel rispetto delle caratteristiche locali dell'antico borgo di "Gesso". I venti ai quali siamo più esposti, 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".



The company, now spanning over five hectares, three of which are currently planted with vineyards, is located in a characteristic terraced site arranged in a stepped formation. The division into parcels with various exposures, characterized by predominantly medium-textured soil, presents a diverse range of expressions, facing the sea and respecting the local characteristics of the ancient village of "Gesso". The winds to which we are most exposed, the Scirocco and the Mistral, infuse real and unique microclimatic characteristics that bestow the grapes and wine with unmatched organoleptic qualities. The microclimatic expressions of the cultivation cycle are controlled by an innovative computer system certified under the "Agriculture 4.0" label.

IL VICNETO

The Vineyard





Come il disciplinare della **Doc Faro** ci impone, l'azienda coltiva i vitigni **Nerello Mascalese**, **Nerello Cappuccio**, **Nocera** e **Nero d'Avola**. 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.



As required by the regulations of the **DOC Faro**, the company cultivates the grape varieties **Nerello Mascalese**, **Nerello Cappuccio**, **Nocera**, and **Nero d'Avola**. Each grape variety, in the specified proportions, all with black berries and blended during vinification, imparts those unique and captivating sensory characteristics. The varying ripening of the grapes in terms of shape and timing confirms the complexity of the blend, resulting in a wine with an ancient history dating back to the time of the Greeks.

The Chardonnay also demonstrates excellent productivity.
All production from Vigneti Verzera is certified organic.

VITIGNI

The Vines





"Gypsos" Faro Doc come da disciplinare, oggi massima espressione dei Vigneti Verzera si rende disponibile dopo oltre 24 mesi di affinamento tra acciaio, legno e vetro. Esprime note forti del territorio che lo crea e lo conduce verso i palati più esigenti con un carattere unico e pronto ad ogni sfida sensoriale.

"**Phôs**", IGT dato da vinificazione in acciaio, legno e vetro, viene generato dal Nerello Mascalese vinificato in bianco e Chardonnay, ricco dei profumi della bacca rossa con i toni influenzati dall'aria marina che sale dalla costa tirrenica.

Un'altra etichetta sarà presentata a progetto ultimato, per rendere sempre il miglior risultato dal terroir racchiuso nel sito dei "Vigneti Verzera".



"Gypsos" Faro DOC, in accordance with the regulations, represents the ultimate expression of Vigneti Verzera and is now available after over 24 months of refinement in steel, wood, and glass. It showcases strong notes of the terroir that shapes and guides it, appealing to the most discerning palates with its unique character and readiness for any sensory challenge.

"Phôs," an IGT wine produced through vinification in steel, wood, and glass, is created from white vinification of Nerello Mascalese and Chardonnay. It carries the rich aromas of red berries with tones influenced by the sea air that ascends from the Tyrrhenian coast.

Another label will be presented when the project is completed, to always make the best result of the terroir contained in the "Vigneti Verzera" site.

I VINI

The Wines







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 le mascotte "Isa e Geppetto" Cirneco dell'Etna e 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.



The Verzera family is at the core, with Stelio and Maria Luisa, two siblings bound by values, traditions, and a strong belief in the all-Sicilian project. Volodimir, an attentive and tireless team leader in the field, oversees the cultivation cycle, accompanied by the mascots "Isa and Geppetto," the Cirneco dell'Etna and German Pointer. They are ever-present among the terraced rows of the vineyard. Nicola and Marco Gumina, the agronomists, are the custodians of the crops, dedicated professionals who prioritize the health of the soil and the organically certified cultivated vines. Last but not least, there is the pivotal role of the oenologist Nicola Centonze, a native of Marsala and an exceptional professional in the field of winemaking. He emphasizes the finest wines that Sicily can offer. He is entrusted with capturing the perfect moments and making the wines of "Vigneti Verzera" even more unique. This team embodies a passion for the Sicilian land and the emotions that vines and wine convey.

LA SQUADRA

The Team





Scopri di più



vignetiverzera.it



info@vignetiverzera.it

+39 0902927739

Via Cavalluccio n.7, 98122 Messina (ME)







ICONTATTI

The Contacts



