

Questo vino racconta la nostra storia, la nostra passione nutrita da radici profonde e maturata col passare del tempo.



 Parvus Ager  
VIGNETI E CANTINA



  
PARVUS AGER®  
Vigneti e Cantina



PRODUZIONE, DEGUSTAZIONE E VENDITA



Soc. Agricola Parvus Ager S.r.l.  
V.le della Repubblica 10. 00047  
S. Maria delle Mole Marino (Rm)  
commerciale@parvusager.it  
www.parvusager.it  
Tel. +39 06935431620

## UNA GIOVANE AZIENDA CON UN'ANTICA TRADIZIONE

La Parvus Ager segna l'evoluzione di un mestiere che iniziò più di un secolo fa con un carretto a vino che, scendendo dai Castelli Romani, vendeva il vino in città, fino ad arrivare ai nostri giorni, a noi nipoti, cresciuti con l'odore del mosto correndo tra i filari della vigna.

Siamo una giovane azienda con una vecchia tradizione. Siamo la nuova generazione di una antica famiglia di viticoltori. Noi nipoti che da bambini imparavamo da nonno Silvano, ad amare e rispettare la vigna, mentre facevamo la "zuppetta" nel vino rosso.

Oggi finalmente pronti a concretizzare quel retro pensiero che ci ha accompagnato tutta la vita: realizzare qualcosa di nostro nel mondo del vino.

Questo ambizioso progetto parte dall'azienda agricola di famiglia coltivata già dal 1980 e si propone, attraverso un totale rinnovamento delle colture vitivinicole e alla realizzazione di una nuova cantina tecnologicamente avanzata, di valorizzare le qualità del territorio, diffondendo le potenzialità vitivinicole del Lazio anche al di fuori dei suoi confini.

L'azienda, di 54 ettari, sorge nel Parco dell'Appia Antica, nel cuore dell'Agro Romano, una storica terra già coltivata a vigna nei tempi dell'Antica Roma, quando, senatori e consoli avevano qui le loro fattorie e dove, ancora oggi, si lavora nel rispetto della vocazione del territorio ma con uno sguardo attento rivolto all'innovazione.



## AL X MIGLIO DELL' APPIA ANTICA SORGE L'AZIENDA AGRICOLA PARVUS AGER

Il clima e l'esposizione favorevole, coniugati con l'attento e appassionato lavoro di trasformazione dei prodotti aziendali, danno vita ad autentiche eccellenze, frutto di tanto lavoro e di un territorio rilevante per la forza minerale della terra plasmata dal vulcano laziale.

Lavoriamo con passione per curare in tutte le fasi: coltivazione, produzione e vinificazione, la qualità, la genuinità e la sostenibilità del nostro vino, un concentrato di tutti quei sapienti insegnamenti che i nostri nonni ci hanno trasmesso e che abbiamo respirato ascoltato e vissuto tutta la vita.

