



Presso l'azienda vinicola La Divina Provvidenza di via dei Frati, vicino al cimitero americano a Nettuno, è possibile sia la degustazione che l'acquisto dell'apprezzato vino DOP

Una gita enologica non fa mai male, soprattutto se ti permette di conoscere da vicino un vino pregiato come il **Cacchione**, un bianco tipico della zona di Nettuno, da non confondere con il Bellone, reperibile invece in ogni angolo d'Italia. A fare gli onori di casa, con competenza e simpatia, è Adelaide Cosmi, rappresentante di una famiglia che per tre generazioni ha coltivato vigne tra le colline vicine al fiume Astura. Tante le offerte della casa della Divina Provvidenza, tutte apprezzabili, ma anche il Cacchione sfuso, al costo di 1,5 euro al litro vi lascerà soddisfatti. VITIGNO: 100% Cacchione. Da visitare i locali della casa vinicola, il piccolo museo, la sala dei cristalli, la cantina e l'area delle botti, dove nasce questo vino D.O.P. L'affinamento in bottiglia avviene in 2 mesi circa. La gradazione secondo l'annata di produzione, varia dai 12,50% ai 13%. Da consumare preferibilmente giovane, servito a temperatura di 12 - 14 °C. Si abbina bene con il pescato locale, ottimo sulle crudités di pesce, sublime sugli spaghetti alici e pecorino romano.

Casa Divina Provvidenza, Via dei Frati, 58 . 00048 Nettuno (Rm)

Tel: 06.9851366 - Tel/fax: 06.9851366 - Cell: 333.5302928 Email: viniprovvidenza@libero.it

Nata nel 1890 l'Azienda Agricola "Casa Divina Provvidenza", ceduta dallo Stato del Vaticano alla Famiglia Cosmi ritorna all'antico splendore raccontando con i suoi vini: la tradizione, la storia di un territorio come Nettuno, riscoprendo i vitigni autoctoni patrimonio unico nel Lazio da più di 2 secoli... Benvenuti in Paradiso!!! Una piccola Famiglia dove il suo destino sarà segnato da Pontefici e Cardinali: come fù che per volontà pontificie gli fù donata: "L'Azienda Agricola Casa Divina Provvidenza".

Il principio iniziato con Pietro, la prima generazione, seguita da Fernando e Agnese con le forze del proprio lavoro, della costanza caratterizzata dall'audacia che appartiene ai veri contadini, creano i pilastri importanti, di quella che oggi è diventata un'azienda volta alla produzione di vini di alta qualità. Adelaide e Piera, fiere, oggi, di rappresentare tanto amore per la viticoltura, sognano di far risplendere il maggior numero di vitigni autoctoni in nome di una Regione con secoli di storia vinicola "Il Lazio"

La Famiglia Cosmi, viticoltori da tre generazioni inizia il suo cultivar nel territorio dell'Agro Pontino, esattamente a Campoverde, azienda meravigliosa attraversata dal Fiume Astura, caratterizzata da alternanze di leggere colline e distese pianure. Un terreno ricco che dona alla sua agricoltura benefici e generosa prosperità.

Oggi un'ala della costruzione colonica è dimora occasionale dei proprietari, mentre il resto è parte dedicata alla lavorazione del vino fino all'imbottigliamento e al confezionamento del prodotto. Attigua la cantina vi è l'Enoteca Aziendale con relativa sala di degustazione, meta di turisti e gente locale. La proprietà di Nettuno è di sei ettari ed è, una delle zone più vocate del Nettuno DOC, ovvero la seccia dove si produce il prodotto principe della Cantina "il Cacchione". L'azienda riprende l'antico splendore, producendo vini di qualità, utilizzando tecnologie moderne costituendo così un'impresa di valore, che crede nel futuro e nella valorizzazione di un gran frutto della terra "l'Uva". Gli ulivi e i pini fanno da cornice al vigneto e cingono il casale, a testimonianza del nostro rispetto per il passaggio e della nostra grande storia a cui apparteniamo. L'amore e la passione però non si fermano, a concludere il cerchio la Casa Divina Provvidenza acquisisce la terza azienda, nell'entroterra nel Comune di Cisterna di Latina (Tenuta Mirino), dove con pazienza e amore Fernando Cosmi fa risplendere l'antica produzione degli ulivi presenti, ormai secolari.