

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



Dalla terra al calice attraverso la storia

La nostra cantina si trova direttamente tra i vigneti, nel territorio del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Un ambiente prezioso, dove abbiamo scelto di praticare una viticoltura biologica certificata, nel rispetto dell'ecosistema, della biodiversità e della naturale vocazione del territorio.

Per noi il km zero non è una moda né uno slogan: è una realtà. Le uve nascono nei vigneti che circondano la cantina e vengono lavorate qui, riducendo al minimo la distanza tra produzione e trasformazione. È un modello che permette di mantenere un legame concreto con la terra e di conoscere fino in fondo l'origine di ciò che portiamo sulla tavola.

Lo stesso principio guida la nostra selezione di prodotti: olio extravergine d'oliva biologico, grappe bianche e barricate

Perché scegliere un prodotto biologico e a filiera corta significa non soltanto prestare attenzione a ciò che mangiamo e beviamo, ma anche sostenere un'agricoltura che protegge il territorio e valorizza il lavoro di chi lo custodisce ogni giorno.

Il vino rappresenta il nostro passato, il presente e, a breve, il futuro. Probabilmente in nessun altro alimento è racchiuso un patrimonio così ricco di storia, arte e cultura. I nostri vini nascono dall'incontro tra varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah e vitigni autoctoni come Cesanese di Affile, Passerina

TERRITORI DI GUSTO

E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina



del Frusinate e l'antico Maturano. Ma il vino, prima ancora di arrivare nel calice, è terra. I nostri prodotti hanno tanto da raccontare. Raccontano la terra, il lavoro, la biodiversità, la tradizione e la nostra scelta di guardare al futuro senza dimenticare le nostre radici. E tutto questo comincia qui: tra i vigneti, nel cuore del Parco, a pochi passi dalla nostra cantina.

Ma la nostra cantina non racconta soltanto la storia del vino. Racconta anche la storia delle persone che hanno abitato e custodito questa terra. Quella che oggi è la nostra cantina è stata un tempo dimora di pastori e agricoltori, uomini e donne che vivevano del lavoro della terra e delle proprie tradizioni. Durante la Seconda Guerra Mondiale furono costretti ad abbandonare le loro case per lasciare spazio alle truppe tedesche: una pagina dolorosa della storia locale che ancora oggi vive nelle tracce, nei reperti e nelle testimonianze custodite tra queste mura.

È proprio questo intreccio tra storia, territorio, vino e tradizioni che rende la nostra esperienza enoturistica così particolare. Chi viene a trovarci non entra semplicemente in una cantina per degustare un vino: entra in un luogo che ha vissuto, cammina tra testimonianze del passato, scopre le storie di chi ha abitato queste terre e, nello stesso tempo, può assaporare i prodotti che ancora oggi nascono da quella stessa cultura contadina. Il vino diventa così il filo conduttore tra passato e presente: dal lavoro dei pastori e degli agricoltori di ieri alle nostre vigne biologiche di oggi; dalle antiche tradizioni culinarie alle degustazioni che proponiamo ai nostri enoturisti.

TERRITORI DI GUSTO



E SICUREZZA ALIMENTARE

Salute, qualità, tradizione e sostenibilità
nelle province di Frosinone e Latina

È questa la nostra idea di enoturismo: non una semplice visita, ma un'esperienza immersiva, dove il paesaggio si guarda, la storia si ascolta, le tradizioni si scoprono e il territorio, alla fine, si assapora. Perché i nostri prodotti hanno tanto da raccontare. Ma anche i luoghi da cui nascono hanno una storia che merita di essere ascoltata.

Maria Pinto

Titolare Cantina Cominium

Componente FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori