



PARVUS AGER

Vigneti e Cantina

"Dalla vigna al calice"

Curiamo tutte le fasi della filiera produttiva



Piantumazione - Planting



Coltivazione - Cultivation



Vinificazione - Winemaking



Affinamento - Aging



Imbottigliamento - Bottling



ROMA



PARVUS AGER
Vigneti e Cantina



VULCANO LAZIALE

Via Appia Antica

MAR TIRRENO

Parvus Ager





PARVUS AGER
Vigneti e Cantina





La nostra storia - Our history

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. La storia della Famiglia Lulli, impegnata nella Viticoltura da 4 generazioni, inizia nel 1905 quando Luigi Lulli acquistò un "Piccolo Campo" di 5 ettari coltivato a vigna.

A YOUNG COMPANY WITH AN OLD TRADITION

Parvus Ager marks the evolution of a craft that began over a century ago with a wine cart descending from the Roman Castles, selling wine in the city, to our present days, to us grandchildren, raised with the scent of must running through the vineyard rows. The story of the Lulli Family, engaged in viticulture for 4 generations, began in 1905 when Luigi Lulli purchased a "Small Field" of 5 hectares cultivated with vineyards.



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. La storia della Famiglia Lulli, impegnata nella Viticoltura da 4 generazioni, inizia nel 1905 quando Luigi Lulli acquistò un "Piccolo Campo" di 5 ettari coltivato a vigna.

Oggi l'azienda di Famiglia conta 54 ettari vitati ma il nome Parvus Ager (dal latino Piccolo Campo) richiama la memoria di quel piccolo appezzamento da cui tutto ebbe inizio.

Un ambizioso progetto ha portato, negli ultimi anni, i tre nipoti Silvana, Alessia e Giacomo a un totale rinnovamento delle colture vitivinicole e alla realizzazione di una nuova cantina tecnologicamente avanzata; allo scopo di valorizzare le qualità del territorio, diffondendo le potenzialità vitivinicole del Lazio anche al di fuori dei suoi confini.

I vigneti - The vineyards



LE COLTURE	SUPERFICIE
BOMBINO	20.638 mq
CABERNET FRANCESE	29.942 mq
MALVASIA DI CANDIA	75.000 mq
MALVASIA PUNTINATA	34.491 mq
MONTEPULCIANO	60.223 mq
PETIT VERDOT	7.461 mq
SAUVIGNON	33.800 mq

LE COLTURE	SUPERFICIE
SYRAH	32.140 mq
TREBBIAN VERDE	19.800 mq
VERMENTINO	49.540 mq
VIOGNIER	21.118 mq
KIWI	68.000 mq
ULIVI	35.000 mq
ORTO	2.000 mq



I VIGNETI NEL CUORE DELLA CAMPAGNA ROMANA

L' anima e il cuore dell' Azienda agricola Parvus Ager risiedono al X miglio della via Appia Antica, nell' antica terra di Roma, immersa nel Parco archeologico. Questa è una terra ricca di tradizioni, 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. Il vigneto si dispiega lungo una delle principali colate laviche del Vulcano Laziale.

VINEYARDS IN THE HEART OF THE ROMAN COUNTRYSIDE

The soul and heart of the Parvus Ager Agricultural Company reside at the X mile of the Ancient Appian Way, in the ancient land of Rome, immersed in the archaeological park. This is a land rich in traditions, already cultivated with vineyards in the times of Ancient Rome, when senators and consuls had their farms here and where, even today, work is carried out respecting the vocation of the territory but with a keen eye on innovation. The vineyards area unfolds along one of the main lava flows of the Latium Volcano.

Il terreno vulcanico e l'esposizione favorevole, coniugati con l'attento e appassionato lavoro di trasformazione dei prodotti aziendali, danno vita ad autentiche eccellenze. La Parvus Ager cura con passione tutte le fasi della filiera alimentare, dall'impianto dei vigneti fino alla vendita diretta per assicurare, l'alta qualità e la sostenibilità di una produzione eccezionale: "un concentrato di tutti quei sapienti insegnamenti che i nostri nonni ci hanno trasmesso e che abbiamo respirato ascoltato e vissuto tutta la vita."

The volcanic soil and favorable exposure, combined with the careful and passionate transformation of the company's products, give life to authentic excellence. Parvus Ager passionately oversees all stages of the food supply chain, from vineyard planting to direct sales, ensuring high quality and sustainability of exceptional production: "a concentration of all the wise teachings that our grandparents passed down to us and that we have breathed, listened to, and lived all our lives."





I vini - The wines

LINEA “ETERNA” : vini del consorzio Roma Doc.

Roma città ETERNA ed immortale, impassibile al trascorrere del tempo. Questo termine, coniato da Tibullo nel I sec. a.c., ha dato origine al nome di questa linea di vini.

L'etichetta presenta un chiaro richiamo ai bacchanali, tradizionale festività Romana dedicata al Dio Bacco.

LINEA “ESSENZA DELLA TERRA”: vini monovarietali.

Il Terroir, combinazione di numerosi fattori, è ciò che rende unico ed eccezionale un vino. Esiste una diretta correlazione tra il suolo e le caratteristiche sensoriali di un vitigno, questo principio ha originato la linea di vini monovarietali.

ETERNA LINE: wines of the Roma Doc consortium.

Eternal and immortal city of Rome, impassive to the passage of time. This term, coined by Tibullus in the 1st century B.C., gave rise to the name of this line of wines. The label features a clear reference to bacchanals, a traditional Roman festival dedicated to the god Bacchus.

ESSENZA DELLA TERRA LINE: single-variety wines

Terroir, a combination of numerous factors, is what makes a wine unique and exceptional. There is a direct correlation between the soil and the sensory characteristics of a grape variety; this principle has given rise to the line of single-variety wines.



ETERNA

Rosso

DOC ROMA RISERVA

Uvaggio : Montepulciano e Syrah

Grado Alcolico : 13%

Produzione : Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in barriques da 225 litri di rovere francese per circa 12 mesi. Dopo un anno il vino viene trasferito nelle botti grandi per un ulteriore affinamento di 12 mesi.

Aspetto : Limpido, intenso e profondo.

Colore : Rosso rubino con riflessi granati.

Profumo : Al naso si presenta etereo e ricco di sentori di frutta rossa molto matura, ciliegia sotto alcol, amarena, prugne. Il lungo affinamento in legno è testimoniato da note speziate, come il pepe e i chiodi di garofano ma anche note empiromatiche tostate, affumicate, su tutto tabacco, cioccolato e caffè.

Gusto : Vino molto equilibrato e di grande complessità. Il vino delle grandi occasioni, in grado di affinare in bottiglia per decenni mantenendo sempre uno stile fresco e pulito.

Blend: Montepulciano e Syrah

Alcohol Content: 13%

Production: Malolactic fermentation in stainless steel and subsequent aging in 225-liter French oak barriques for approximately 12 months. After one year, the wine is transferred to large barrels for further aging for 12 months.

Blending and bottling in the spring of the third year following the harvest.

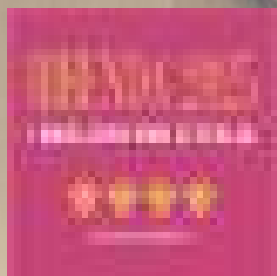
Appearance: Clear, intense, and deep.

Color: Ruby red with garnet reflections.

Aroma: On the nose, it appears ethereal and rich with scents of very ripe red fruit, cherry in alcohol, sour cherry, and plums. The long wood aging is evidenced by spicy notes such as pepper and cloves, as well as toasted, smoky, overall tobacco, chocolate, and coffee notes.

Taste: Very balanced and of great complexity.

A wine for special occasions, capable of refining in the bottle for decades while maintaining a consistently fresh and clean style.



ETERNA

Rosso

DOC ROMA

Uvaggio : Montepulciano e Syrah

Grado Alcolico : 13%

Produzione : a fine fermentazione il vino rimane a contatto con le fecce fini per migliorarne le caratteristiche organolettiche, la maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio con successivo passaggio in botte di rovere francese per circa 12 mesi.

Assemblaggio ed imbottigliamento nei primi mesi del secondo anno successivo la vendemmia.

Aspetto : Limpido, intenso e profondo.

Colore : Rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo : si presenta come una spremuta di frutta fresca, mirtillo e lampone. con note speziate e profumo di tabacco, cacao, cioccolato e caffè .

Gusto : vino complesso, dove le note conferite dalle uve si fondono egregiamente con il sapore scaturito dal lungo affinamento. La complessità delle scelte viticole ed enologiche ne determinano l'enorme potenziale evolutivo e la grande attitudine all'invecchiamento.

Blend: Montepulciano and Syrah.

Alcohol Content: 13%

Production: at the end of fermentation, the wine remains in contact with the fine lees to enhance its organoleptic characteristics. Maturation and refinement take place in stainless steel with subsequent transfer to oak barrels for about 12 months. Blending and bottling in the first months of the second year after the harvest.

Appearance: Clear, intense, and deep. Color: Ruby red with purple reflections.

Aroma: On the nose, it presents itself as a juice of fresh fruit, blueberry, and raspberry. Wood aging is evidenced by spicy notes as well as scents of tobacco, cocoa, chocolate, and coffee.

Taste: A complex wine, where the notes imparted by the grapes blend seamlessly with the flavor derived from prolonged aging. The complexity of viticultural and winemaking choices determines its enormous evolutionary potential and great aging ability.

ETERNA

— Bianco
DOC ROMA

Uvaggio : 100 % Malvasia Puntinata

Grado Alcolico : 13.5 %

Produzione : a fine fermentazione il vino rimane a contatto con le fecce fini per migliorarne le caratteristiche organolettiche, la maturazione e l'affinamento avvengono in acciaio.

Il 10% fermenta in barriques nuove, da 225 litri, di rovere francese.

Aspetto : Netto, limpido.

Colore : Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo : si presenta fresco, fresco, pulito, intenso ed elegante. I profumi rimandano a note agrumate, in particolare fiori di arancio, cedro, camomilla. La mineralità, tipica dell'areale dei castelli romani, è netta e piacevole.

Gusto : Il gusto è decisamente asciutto, notevole l'eleganza tra la morbidezza e la freschezza. La mineralità percepita al naso si traduce al palato in una sapidità gustativa. La retro olfazione rimanda a sentori di frutta matura, candita. Ne risulta un vino intenso, elegante e complesso.

Variety : 100 % Malvasia Puntinata

Alcohol Content : 13.5 %

Production : at the end of fermentation, the wine remains in contact with the fine lees to enhance its organoleptic characteristics. Maturation and refinement take place in stainless steel. 10% ferments in new French oak barrels, 225 liters each.

Appearance : Clear, limpid.

Color : Straw yellow with greenish reflections.

Aroma : It presents itself as fresh, clean, intense, and elegant. Aromas reminiscent of citrus notes, especially orange blossoms, cedar, and chamomile. The minerality, typical of the area of the Castelli Romani, is clear and pleasant.

Taste : The taste is decidedly dry, with remarkable elegance between softness and freshness. The minerality perceived on the nose translates into a gustatory savouriness on the palate. The retro-olfaction evokes hints of ripe, candied fruit. The result is an intense, elegant, and complex wine.



ETERNA

Rosè

DOC ROMA

Uvaggio : Montepulciano + Syrah

Grado Alcolico : 12.5%

Produzione : il blend viene effettuato al momento della raccolta, che viene anticipata per preservare freschezza e vivacità.

Le vinacce rimangono a contatto con il mosto all'interno della pressa soffice per poche ore, fino all'ottenimento della tonalità desiderata.

Aspetto : Netto, limpido.

Colore : Rosa tenue.

Profumo : Piacevoli percezioni di freschezza e gioventù. In particolare, note di rosa, melograno, fragola e ciliegia. Intenso e delicato.

Gusto : Il vino è caratterizzato da una squisita acidità che ne testimonia la piacevole freschezza e sapidità. Ottima la persistenza aromatica e la finale gustativa. Un vino moderno ed elegante, che lascia il palato pulito ad ogni assaggio.

Blend: Montepulciano + Syrah

Alcohol Content: 12.5%

Production: the blend is carried out at the time of harvest, an early harvest to preserve freshness and liveliness. Brief contact of the must with the grape skins inside the soft press until the desired hue is obtained.

Appearance: Clear, limpid.

Color: Pale pink.

Aroma: Pleasant perceptions of freshness and youth. In particular, notes of rose, pomegranate, strawberry, and cherry. Intense and delicate.

Taste: The wine is characterized by exquisite acidity, testifying to its pleasant freshness and savoriness.

Excellent aromatic persistence and taste finish. A modern and elegant wine that leaves the palate clean with each sip.





ESSENZA DELLA TERRA

Bianco

VERMENTINO IGP LAZIO

Uvaggio : 100 % Vermentino

Grado Alcolico : 14 %

Produzione: Fermentazione alcolica termocontrollata. Affinamento in acciaio inox sur lies e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica naturale durante l'inverno. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo successivo alla vendemmia.

Aspetto : Netto, limpido.

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdolini.

Profumo : Vino intenso e delicato, si percepiscono note di fiori e frutti freschi, in particolare sentori agrumati, balsamici e speziati. Buona la mineralità, testimonianza dei suoli vulcanici.

Gusto: Il vino si presenta decisamente morbido all'attacco, con un'evoluzione moderatamente acida ed un finale leggermente amaro, tipica della varietà impiegata. La mineralità olfattiva si traduce al palato in una buona sapidità gustativa.

Blend: 100% Vermentino

Alcohol Content: 14%

Production: Thermally controlled alcoholic fermentation.

Aging in stainless steel on lees with weekly stirring.

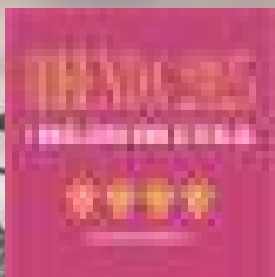
Natural tartaric stabilization during winter. Blending and bottling in the month of March following the harvest.

Appearance: Clear, limpid.

Color: Deep straw yellow with greenish reflections.

Aroma: Intense and delicate wine, with notes of flowers and fresh fruits, especially citrus, balsamic, and spicy hints. Good minerality, a testament to volcanic soils.

Taste: The wine is soft on the attack, with a moderately acidic evolution and a slightly bitter finish, typical of the variety used. The olfactory minerality translates into good gustatory savoriness.



ESSENZA DELLA TERRA

Bianco

SAUVIGNON BLANC IGP LAZIO

Uvaggio : 100 % Sauvignon Blanc

Grado Alcolico : 12.5 %

Produzione : Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto. Stabulazione a circa 5°C per 14 giorni, con rimescolamenti quotidiani. Illimpidimento statico e successivo inoculo di lieviti selezionati.

Aspetto : Cristallino, limpido.

Colore : Giallo paglierino con riflessi verdolini, moderatamente intenso.

Profumo : Al naso si presenta molto intenso, fruttato fresco, in particolare note agrumate di pompelmo, frutto della passione e frutti esotici in generale. Accanto alle note fruttate, si percepiscono sentori minerali e vegetali come le foglie di pomodoro ed il peperone verde, note tipiche di questa varietà.

Gusto : Il gusto è decisamente fresco e vivace, elegante, equilibrato e molto sapido. La sapidità è il risultato della sinergia tra i suoli vulcanici e la tecnica di vinificazione impiegata.

Blend: 100% Sauvignon Blanc

Alcohol Content: 12.5%

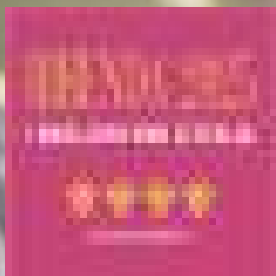
Production: Soft pressing of whole grapes and selection of different must fractions. Stabilization at around 5°C for 14 days, with daily stirring. Static clarification and subsequent inoculation of selected yeasts.

Appearance: Crystal-clear.

Color: Straw yellow with greenish reflections, moderately intense.

Aroma: Very intense on the nose, fresh and fruity, particularly citrus notes of grapefruit, passion fruit, and exotic fruits in general. Alongside the fruity notes, there are mineral and vegetal hints such as tomato leaves and green bell pepper, typical notes of this variety.

Taste: The taste is decidedly fresh and lively, elegant, balanced, and very savory. The savoriness is the result of the synergy between the volcanic soils and the vinification technique employed.



ESSENZA DELLA TERRA

Rosso

SYRAH IGP LAZIO

Uvaggio : 100 % Syrah

Grado Alcolico : 14 %

Produzione : Le uve, dietro attente e rigorose analisi, vengono raccolte in leggera surmaturazione.

Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in acciaio inox per alcuni mesi.

Imbottigliamento nella primavera dell'anno successivo la vendemmia.

Aspetto : Limpido, intenso, profondo, sostenuto.

Colore : Rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo : Un vino nel pieno rispetto dell'identità varietale, al naso si percepiscono i tipici sentori di violetta, ciclamino, ma anche ciliegia, amarena e mirtilli molto maturi. Molto intenso ed elegante.

Gusto : Nel rispetto della Linea Terra, il Syrah è il risultato dell'esclusivo affinamento in acciaio per preservare al pieno le specificità varietali. Caratterizzato da una grande morbidezza e volume, il Syrah di Parvus Ager si definisce attraverso una persistenza gustativa molto lunga e da un tannino estremamente levigato e dolce.

Varietal: 100% Syrah

Alcohol Content : 14 %

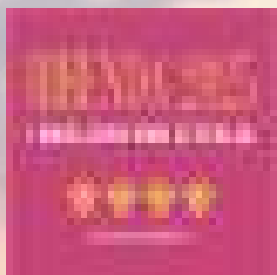
Production: The grapes, carefully and rigorously analyzed, are harvested slightly overripe. Malolactic fermentation in stainless steel and subsequent refinement in stainless steel for several months, 12 months in total. Bottling takes place in the spring of the year following the harvest.

Appearance: Clear, intense, deep, sustained.

Color: Ruby red with purple reflections.

Aroma: A wine respecting the varietal identity, with typical scents of violet, cyclamen, as well as very ripe cherry, sour cherry, and blueberries. Very intense and elegant.

Taste: In line with the Terra Line, the Syrah is the result of exclusive refinement in stainless steel to fully preserve varietal characteristics. Characterized by great softness and volume, Parvus Ager's Syrah is defined by a very long gustatory persistence and an extremely smooth and sweet tannin.



ESSENZA DELLA TERRA

Rosso CESANESE IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Cesanese di Affile

Grado Alcolico: 13%

Produzione: Le uve, vengono raccolte in leggera surmaturazione. Diraspatura, parziale pigiatura e macerazione a freddo per una notte a 8°C. Inoculo di lieviti selezionati e successiva fermentazione alcolica alla temperatura di 28°C. Nel rispetto del Cesanese, i rimontaggi e le follature sono molto brevi e poco frequentate, la macerazione si protrae per pochi giorni, cinque al massimo. Fermentazione malolattica in acciaio inox e successivo affinamento in acciaio inox per alcuni mesi. Imbottigliamento nella primavera dell'anno successivo la vendemmia.

Aspetto: Limpido, profondo, sostenuto.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Si percepiscono i classici profumi varietali di violetta e piccoli frutti rossi e neri.

Cassis, ciliegia, mora, visciola e amarena. In secondo piano, un'elegante nota mentolata, balsamica.

Gusto: Elegante e raffinato, caratterizzato da grande morbidezza, tannini dolci e levigati. Nei primi mesi di vita si presenta molto fresco mentre con l'affinamento in bottiglia diventa maggiormente complesso e speziato.

Blend: 100% Cesanese di Affile

Alcohol Content: 13%

Production: The grapes are harvested when slightly overripe. Destemming, partial crushing, and cold maceration for one night at 8°C. Inoculation of selected yeasts and subsequent alcoholic fermentation at a temperature of 28°C. In accordance with Cesanese tradition, pump-overs and punch-downs are very short and infrequent, and maceration lasts for a few days, at most five. Malolactic fermentation in stainless steel and subsequent aging in stainless steel for several months.

Appearance: Clear, deep, sustained.

Color: Intense ruby red.

Aroma: Classic varietal aromas of violet and small red and black fruits are perceived. Blackcurrant, cherry, blackberry, sour cherry, and wild cherry. In the background, an elegant mentholated, balsamic note.

Taste: Elegant and refined, characterized by great softness, sweet and smooth tannins, with bottle aging it becomes more complex and spicy.



ENFASI

Brut sparkling wine
BOMBINO IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Bombino

Grado Alcolico: 12 %

Produzione: Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto. Fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.

Presa di spuma: inizia subito dopo la conclusione della fermentazione alcolica. Il vino addizionato di lieviti e zucchero, fermenta quindi in autoclave per circa 30 giorni per essere pronto per l'imbottigliamento nel mese di dicembre dello stesso anno della vendemmia.

Perlage: Finissimo e persistente.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Profumo: Al naso si presenta molto intenso, fruttato, aromatico e floreale.

Gusto: Morbido dinamico e avvolgente.

Variety: 100 % Bombino

Alcohol Content: 12 %

Production : Soft pressing of whole grapes and selection of different must fractions. Fermentation at a controlled temperature of clear must with the addition of selected yeasts. The obtained wine is filtered to prevent secondary fermentations.

Sparkling Process : begins immediately after the completion of alcoholic fermentation. The wine, enriched with yeast and sugar, then ferments in an autoclave for about 30 days to be ready for bottling in the month of December of the same year as the harvest.

Perlage: Very fine and persistent.

Color: Bright straw yellow.

Aroma: Very intense on the nose, fruity, aromatic, and floral.

Taste : Soft, dynamic, and enveloping.

OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA



L' Olio Parvus Ager è prodotto dagli uliveti che affondano le proprie radici nell' Agro Romano, territorio storicamente vocato per produzioni di olio di alta qualità.

Questo è l'alimento principe della dieta mediterranea, prezioso per le sue proprietà organolettiche e per i suoi valori nutrizionali, è un olio che porta in tavola il gusto e la semplicità di un tempo.

Varietà':Frantoio Leccino, Moraiolo, Itrana e Carboncella

Estrazione: Molitura a freddo entro 12 ore dalla raccolta.

Metodo di raccolta: Brucatura a mano

Caratteristiche organolettiche Fluidità scarsa, limpido, di colore verde limpido. Olio fruttato, equilibrato ed elegante, con note erbacee e speziate. Sapore piccante con persistenza di toni vegetali.

Il suo sapore deciso lo rende adatto ad accompagnare i cibi delicati, come i formaggi freschi nostrani, gamberi e scampi crudi, carni bianche, valorizzandone i profumi e amplificandone il gusto ad ogni morso.

Parvus Ager Extra Virgin Olive Oil is produced from olive groves rooted in the Roman countryside, historically known for the production of high-quality oil. This is the main food of the Mediterranean diet, precious for its organoleptic properties and nutritional values; it is an oil that brings to the table the taste and simplicity of times past.

Varieties: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Itrana, and Carboncella.

Extraction: Cold pressing within 12 hours of harvesting.

Harvest method: Hand picking.

Organoleptic characteristics: Low fluidity, clear, bright green color. Fruity, balanced, and elegant oil with herbal and spicy notes. Spicy taste with persistence of vegetable tones. Its strong flavor makes it suitable for accompanying delicate foods such as local fresh cheeses, raw shrimp and prawns, white meats, enhancing their aromas and amplifying the taste with each bite.

Esperienze - Experiences



PERCORSO DEGUSTAZIONE

Immergiti nel cuore del parco dell' Appia Antica per conoscere il nostro territorio attraverso una visita guidata dei vigneti, della cantina e della bottegaia per concludere con a degustazione di tre vini abbinati a formaggi locali e al nostro olio extravergine d'oliva, pane e focacce.

Il tour e la degustazione durano circa 90 min.

TASTING ROUTE

Immerse yourself in the heart of the Ancient Appian Way park to get to know our territory through the guided tour of the vineyards, the cellar, and the barrel room, ending with a tasting of three wines paired with local cheeses and our extra virgin olive oil, bread, and focaccia. The tour and tasting last about 90 minutes.





VINEA LUCENS

Spettacolo immersivo in vigna

Vivi un'esperienza unica; appena scende la notte potrai immergerti in un mondo animato da spettacoli di luci, suoni, immagini e sapori. Seguendo le luci tra i filari, potrai scoprire le tradizioni contadine, la via Appia Antica e le leggende dei borghi dell'Agro Romano. L'esperienza immersiva culmina con la degustazione di un calice sotto le stelle.

VINEA LUCENS

Immersive spectacle in the vineyard.

Experience a unique journey; as night falls, immerse yourself in a world animated by lights, sounds, images, and flavors. Following the lights through the rows, you can discover the peasant traditions, the Ancient Appian Way, and the legends of the villages of the Roman countryside. The immersive experience culminates with the tasting of a glass under the stars.





PARVUS AGER

Vigneti e Cantina

Società Agricola Parvus Ager S.r.l.
V.le della Repubblica 10. 00047
Loc. S. Maria delle Mole, Marino (Rm) Italia
mail: commerciale@parvusager.it
Tel. +39 06935431620 Cell. +39 3206872301
www.parvusager.com