

ViNO&CiBO



CASA DIVINA
PROVVIDENZA

AZIENDA AGRICOLA

Locatie :

Nettuno is een gemeente in de Italiaanse provincie Rome (regio Latium).
Nettuno grenst aan de volgende gemeenten: Anzio, Aprilia (LT), Latina (LT).

Over Casa Divina Provvidenza :

Oppericht in 1890, de boerderij "Casa Divina Provvidenza", is afgestaan door de Vaticaanse staat aan de Cosmi-familie, die het in zijn oude glorie hersteld heeft door zich te concentreren op traditie.

Het is een uniek erfgoed in Lazio gedurende meer dan 2 eeuwen.
De Cosmi zijn al 3 generaties lang wijnmakers, toegewijd aan de verbetering van een prachtige vrucht van de aarde: de druif.

TOEWIJDING

De familie Cosmi

De voetsporen van Pietro, oprichter van het bedrijf, werden gevolgd door Fernando en Agnese, die met de kracht en opoffering van hun werk en met de durf die bij echte boeren hoort, de pijlers creëerden van wat het vandaag is geworden.

Een bedrijf dat zich toelegt op de productie van wijnen van hoge kwaliteit.

Een trotse familie die hun liefde voor de wijnbouw tonen, samen met Marco Delli Zotti, de oenoloog van het bedrijf, en die de inheemse wijnstokken laten schitteren, in naam van een regio met eeuwenlange wijngeschiedenis: Lazio.

RESPECT

Het territorium

De structuur van de bodem van Nettuno en vooral het deel van de kust nabij de zee bestaat voornamelijk uit een zeer harde steen, de Macco.

De grotten gevormd door deze steen aanwezig aan de kust en onder de hele stad Nettuno zijn grandioos, gebruikt als toevluchtsoord tijdens de oorlog en later, teruggaand tot de oude geschiedenis, als vaten voor het bewaren van wijn.

Olijf- en pijnbomen omlijsten de wijngaard en omringen de boerderij, wat getuigt van de liefde en het respect voor het landschap en de grote geschiedenis waartoe de wijnmakerij behoort.

MISSIE

Het bedrijf heeft ervoor gekozen om het maximale aan zijn traditie te geven door kwaliteitswijnen te produceren, met moderne technologieën, de beste machines te kiezen en zich te specialiseren, en zo oude waarden en moderniteit te combineren, een bedrijf op te zetten dat gelooft in de toekomst en in werk.

Tegenwoordig is een vleugel van de boerderij af en toe het huis van de eigenaren, terwijl de rest is gewijd aan het maken van wijn, tot aan het bottelen en verpakken van het product.

Grenzend aan de kelder is het bedrijf Enoteca met het proeflokaal, een bestemming voor toeristen en de lokale bevolking.

Maredivino I.G.P. Cacchione - Lazio Bianco - 750ml

Spumante wijn - Maredivino I.G.P. Cacchione - Lazio Bianco - 750ml

Maredivino, Spumante di Cacchione Divina Provvidenza, is een wijn met fijne en aanhoudende bubbels. De frisheid en het unieke karakter maken hem perfect om te serveren als aperitief of in combinatie met vis, zeevruchten en verse kaasgerechten.

Het boeket is fris, fruitig en plantaardig, met tonen van citroen, abrikoos en salie, groene appel en witte bloemen.. Heerlijk mineraal van smaak, waarbij de zoete en citrusfruitige component naar voren komt en aanhoudt, vergezeld van een sappigheid die duidelijk doet denken aan het zoutgehalte van de zee.

We raden aan om het te serveren bij een temperatuur van ongeveer 6-8°C in tulpvormige glazen, om de aromatische nuances het beste tot hun recht te laten komen.

Maredivino is een wijn die de voortreffelijkheid van de regio Lazio vertegenwoordigt, een smaakervaring die opvalt door zijn elegantie en frisheid. "Een glas vreugde en feest, om bij elke gelegenheid van te genieten".

Druivensoort: 100% Cacchione

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno - Lazio Roma

Vinificatie: Methode autoclave (charmat - 6 maanden)

Food Pairing:

Perfect om te serveren als aperitief of in combinatie met vis, zeevruchten en verse kaasgerechten.

Service temperatuur:

6-8 °C

Alcohol percentage:

12,5%



Maredivino LAZIO I.G.P. Rosato di Cesanese - 750ml

Rosé wijn - Maredivino LAZIO I.G.P. Rosato di Cesanese - 750ml

Maredivino, Rosato di Cesanese Divina Provvidenza, is een frisse rosé wijn met een uniek karakter, perfect om te serveren als aperitief. Het boeket is fris, fruitig en heerlijk van smaak.

We raden aan om het te serveren bij een temperatuur van ongeveer 6-8°C in tulpvormige glazen, om de aromatische nuances het beste tot hun recht te laten komen.

Maredivino is een wijn die de voortreffelijkheid van de regio Lazio vertegenwoordigt, een smaakervaring die opvalt door zijn elegantie en frisheid. "Een glas vreugde en feest, om bij elke gelegenheid van te genieten".

Druivensoort: 100% Cesanese

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Vinificatie: Methode autoclave (charmat - 6 maanden)

Food Pairing:

Perfect om te serveren als aperitief en geschikt bij vele combinaties.

Service temperatuur:

6-8 °C

Alcohol percentage:

12,5%



Malvasia Puntinata I.G.P. Lazio Bianco - 750ml

Witte wijn - Malvasia Puntinata I.G.P. Lazio Bianco - 750ml

Zeer aangename frisse wijn met mediterrane geuren. Malvasia Puntinata Divina Provvidenza is een frisse en geurige witte wijn, met tonen van exotisch fruit en citrusvruchten.

De uitgebalanceerde zuurgraad en het aromatische boeket maken hem ideaal voor aperitieven, zomerse lunches of momenten van ontspanning in het gezelschap van vrienden.

We raden aan om het te serveren bij een temperatuur van ongeveer 8-10°C in tulpvormige glazen, om de aromatische nuances optimaal tot hun recht te laten komen.

Samenvattend vertegenwoordigt Malvasia Puntinata Divina Provvidenza de voortreffelijkheid van het Lazio-gebied, een frisse en aangename wijn die overwint door zijn elegantie en zijn fruitige karakter. "Een slokje frisheid en mediterrane geuren".

Druivensoort: 100% Malvasia Puntinata

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Oogst: Eerste tien dagen van september.

Food Pairing :

Perfect om te combineren met gerechten op basis van vis, zeevruchten, wit vlees, groenten en verse kazen. Ideaal ook als aperitief.

Service temperatuur :

8-10 °C

Alcohol percentage :

Afhankelijk van het productiejaar, varieert van 12,5% tot 13%



Cacchione D.O.P. Nettuno (Sua Maesta "Il Cacchione") - 750ml

Witte wijn - Cacchione D.O.P. Nettuno (Sua Maesta "Il Cacchione") - 750ml

De witte wijn Cacchione (ook wel "Bellone) DOP van het wijnhuis Casa Divina Providenza is afkomstig van 100% Cacchione-druiven, een inheemse druif geteeld in de wijngaard van Neptunus.

De fermentatie vindt plaats bij gecontroleerde temperatuur, voorafgegaan door een korte maceratie op de schillen 8/12 uur. Hij rijpt ongeveer 2 maanden op fles.

Het is een wijn met een gouden kleur, droge smaak en zijn speciale aroma onderscheidt hem van andere wijnen uit Lazio.

Aanbevolen combinaties tijdens het proeven deze witte wijn
Serveer in bekertjes van gemiddelde grootte en bij een temperatuur van 12-14°C.
Druivensoort: 100% Cacchione

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno (Lazio Roma)

Oogst: Eerste tien dagen van september.

Food Pairing :

Als aperitief. Risotto's, pasta's, rundsvlezen. Ook perfect bij zeevruchten, visgerechten en kazen van middelbare leeftijd zoals pecorino romano en provolone.

Service temperatuur :

12-14 °C

Alcohol percentage :

Afhankelijk van het productiejaar, varieert van 12,5% tot 13%



Chardonnay I.G.P. Lazio Bianco - 750ml

Witte wijn - Chardonnay I.G.P. Lazio Bianco - 750ml

Nog een uitstekende witte wijn van Casa Divina Provvidenza met een strogele kleur, wit vrucht vlees in de neus en herkenbare hints van banaan. frisse en volle intense wijn, bijna zoet van smaak. Samenhangende wijn, licht sappig, met een goede persistentie.

Druivensoort: 100% Chardonnay

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Oogst: tweede tien dagen van augustus.

Vinificatie: Cryomacering van de druiven gedurende 12 uur. Gisting bij gecontroleerde temperatuur

Food Pairing:

Geschikt is voor alle soorten maaltijden, zowel vlees als vis.

Service temperatuur:

10-12 °C

Alcohol percentage:

Afhankelijk van het productiejaar, varieert van 12% tot 13%



Roma D.O.P. Bianco - 750ml

Witte wijn - Roma D.O.P. Bianco - 750ml

De witte Roma DOC wordt geproduceerd in het landbouwbedrijf Casa Divina uit Cacchione-druiven die afkomstig zijn van een lokale wijngaard van het bedrijf in Nettuno.

De Roma DOP Bellone een witte wijn met een grote persoonlijkheid, geproduceerd met geselecteerde druiven geteeld op de heuvels van Castelli Romani. De neus biedt intense tonen van exotisch fruit en citrus, terwijl hij in de mond fris en sappig is, met een licht bittere afdrank.

Dankzij zijn grote veelzijdigheid leent deze wijn zich om bij verschillende gelegenheden te worden geproefd, van aperitief tot diner.

Kortom Roma DOP Bellone is een wijn met een sterk karakter, die de meest veeleisende smaakpapillen zal veroveren. Dankzij zijn frisheid en aanhoudende smaak staat het voor een unieke wijnerfaring, om in gezelschap of alleen van te genieten.

Druivensoort: 100% Bellone

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno (Lazio Roma)

Oogst: Eerste tien dagen van september.

Food Pairing :

Hij past perfect bij vis- en schaaldiergerechten. Uitstekend bij spaghetti met venusschelpen, rauwe vis, kazen zoals pecorino romano. Wanneer - van aperitief tot diner, dankzij zijn grote veelzijdigheid

Service temperatuur :

8-10 °C

Alcohol percentage :

12,5%



Sauvignon - 750ml

Witte wijn - Sauvignon - 750ml

Sauvignon Blanc, een wijn met kruidachtige tonen en aromatische complexiteit.

Druivensoort: 100% Sauvignon

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Oogst: Eerste tien dagen van augustus.

Food Pairing :

Deze wijn past goed bij gekruide gerechten, vis, schaaldieren en verse kazen, vooral geitenkazen. Het past ook goed bij de vegetarische keuken, maar ook bij wit vlees zoals kip, kalkoen en konijn.

Service temperatuur :

8-10 °C

Alcohol percentage :

Afhankelijk van het productiejaar, varieert van 12,5% tot 13%



Neroniano D.O.P. Nettuno (Sua Maesta "Il Cacchione") - 750ml

Witte wijn - Neroniano D.O.P. Nettuno (Sua Maesta "Il Cacchione") - 750ml

Cacchione Bianco IGP Lazio Divina Provvidenza is een droge en fruitige witte wijn, uitsluitend geproduceerd met Cacchione-druiven. De neus heeft tonen van wit vruchtvlees en citrus, terwijl de smaak fris, sappig en evenwichtig is.

Druivensoort: 100% Cacchione

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno (RO)

Oogst: Derde week van september.

Food Pairing :

Deze wijn leent zich om bij diverse gelegenheden van te genieten, als aperitief of in combinatie met gerechten op basis van vis, rauw of gekookt. Dankzij zijn frisheid en sappigheid past hij perfect bij gerechten met een delicate en lichte smaak.

Service temperatuur :

10-12 °C

Alcohol percentage :

Afhankelijk van het productiejaar, varieert van 13,5% tot 14%



Divina Aeris I.G.P. Rosato Pinot Grigio - Lazio - 750ml

Rosé wijn - Divina Aeris I.G.P. Rosato Pinot Grigio - Lazio - 750ml

De Pinot Grigio "Divina Aeris" Divina Provvidenza is een witte wijn met een fris en fruitig aroma, gekenmerkt door tonen van citrus en witte bloemen. In de mond is het delicaat en sappig, met een aangename noot van amandel in de afdronk.

Deze wijn is perfect om van te genieten tijdens een aperitief met vrienden, maar hij is ook geschikt voor visgerechten, salades en lichte hapjes. Dankzij zijn frisheid en lichtheid leent het zich uitstekend om eenvoudige gerechten te begeleiden, maar met een sterke smaak, waardoor hun smaken worden versterkt en een perfecte smaakbalans wordt gecreëerd.

Kortom, de Pinot Grigio "Divina Aeris" Divina Provvidenza is een elegante en delicate wijn, die de meest veeleisende fijnproevers zal veroveren.

Druivensoort: 100% Pinot Grigio

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Oogst: tweede tien dagen van augustus.

Vinificatie: Cryomacering van de druiven gedurende 12 uur. Gisting bij gecontroleerde temperatuur

Food Pairing:

Geschikt voor visgerechten, salades en lichte hapjes

Service temperatuur:

8-10 °C

Alcohol percentage:

13%



Merlot LAZIO I.G.P. Rosso - 750ml

Rode wijn - Merlot LAZIO I.G.P. Rosso - 750ml

Merlot IGP Lazio Rosso Divina Provvidenza heeft een robijnrode kleur. Het is een intense rode wijn met een fruitig karakter, met tonen van bramen en kersen. Het is een zachte en omhullende wijn, ideaal om te combineren bij rode vleesgerechten, gebraden vlees, oude kazen en intens smakende gerechten.

Druivensoort: 100% Merlot

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Oogst: derde tien dagen van september.

Vinificatie: maceratie op de schil gedurende 15 dagen.

Food Pairing:

ideaal om te combineren bij rode vleesgerechten, gebraden vlees, oude kazen en intens smakende gerechten.

Service temperatuur:

16-18 °C

Alcohol percentage:

13%



Antica Fontana LAZIO I.G.P. Rosso - 750ml

Rode wijn - Antica Fontana LAZIO I.G.P. Rosso - 750ml

Cabernet Sauvignon Antica Fontana Divina Provvidenza is een intense en volle rode wijn, geproduceerd met zorgvuldig geselecteerde druiven geteeld in de heuvels van Divina Provvidenza. Met een diepe robijnrode kleur geeft hij in de neus tonen van rijp rood en zwart fruit, verrijkt met kruidige hints en een lichte hint van vanille.

Deze fijne wijn leent zich uitstekend om geproefd te worden bij speciale gelegenheden, zoals een romantisch diner of een belangrijke gebeurtenis, maar is ook geschikt voor een moment van ontspanning, om jezelf te verwennen met een goed glas wijn.

Cabernet Sauvignon Antica Fontana Divina Provvidenza is ideaal te combineren met robuuste gerechten zoals rood vlees, gebraad, wild en oude kazen. Dankzij de complexe structuur en aanhoudende tannines weet de wijn de smaak van gerechten te versterken, waardoor een perfecte smaakbalans ontstaat.

Kortom, deze wijn is een intense en aangename ervaring voor de smaakpapillen, die zelfs de meest veeleisende smaakpapillen zal oververen. Als je het eenmaal hebt geproefd, kun je niet meer zonder.

Druivensoort: 100% Cabernet Sauvignon

Teeltgebied: Uit het gebied van Lazio

Oogst: Eerste tien dagen van september.

Food Pairing :

Ideaal te combineren met robuuste gerechten zoals rood vlees, gebraad, wild en oude kazen.

Service temperatuur :

16-18 °C

Alcohol percentage :

14,5%



Roma D.O.P. Rosso - 750ml

Rode wijn - Roma D.O.P. Rosso - 750ml

Roma Rosso DOP Riserva is een intense en complexe rode wijn, met tonen van rood fruit en kruiden. Het is een wijn geproduceerd met geselecteerde druiven uit de heuvels van Lazio, die de uitmuntendheid van het gebied vertegenwoordigt.

Om de organoleptische eigenschappen optimaal tot hun recht te laten komen, raden wij aan om de wijn te serveren bij een temperatuur van ongeveer 18-20°C, in grote, kristallijne glazen.

15 dagen maceratie op de schil bij een temperatuur van 25°

Druivensoort: 50% Montepulciano - 50% Cesanese

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno (RO)

Oogst: Eerste tien dagen van september.

Food Pairing :

Ideale wijn om te combineren met vleesgerechten, zoals gebraad, gestoofd vlees en wild. Het leent zich ook uitstekend bij oude kazen en smaakvolle gerechten.

Service temperatuur :

18-20 °C

Alcohol percentage :

14,5%



Borgo LAZIO I.G.P. Rosso - 750ml

Rode wijn - Borgo LAZIO I.G.P. Rosso - 750ml

Borgo LAZIO I.G.P. Rosso Divina Provvidenza heeft een intense robijnrode kleur met aroma van klein rood fruit en kersen, met typische kruidachtige sensaties die in de mond te vinden zijn, met nadruk op structuur en zachtheid.

Wijn verkregen uit 80% Merlot en 20% Cabernet Sauvignon druiven.

Druivensoort: 80% Merlot en 20% Cabernet Sauvignon

Teeltgebied: Uit het gebied van Campoverde (LT)

Oogst: eerste tien dagen van oktober.

Vinificatie: barrique.

Food Pairing:

ideaal om te combineren bij antipasti, crostini, witte vleesgerechten, en gerijpte oude kazen.

Service temperatuur:

16-18 °C

Alcohol percentage:

13,50%



200 Anni Cacchione D.O.P. Nettuno Bianco - 750ml

Witte wijn - 200 Anni Cacchione D.O.P. Nettuno Bianco - 750ml

Het komt van een oude wijnstok die niet geënt is in een gebied genaamd "Costa dei Cesari", dat overeenkomt met de territoria van Anzio en Nettuno, van de historische boerderij "Casa Divina Provvidenza".

De bovengenoemde wijnmakerij werd in 1890 door de Vaticaanse staat verkocht aan de familie Cosmi, die alles op het spel zette om de inheemse wijnstokken van de plaats te herontdekken, met behulp van de beste moderne technologieën.

De fles van de "200 jaar Cacchione bianco dop reserve" werd gecreëerd ter gelegenheid van de 200ste verjaardag van het bedrijf. Geproduceerd met alleen cacchione-druiven, gevinifieerd in nieuwe barriques en gerijpt zowel in barriques als in flessen.

Druivensoort: 100% Cacchione

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno - Roma

Oogst: tweede tien dagen van september.

Vinificatie: Veroudering via 100% nieuwe barriques.

Food Pairing:

Geschikt voor visgerechten, gefrituurde gerechten, pecorino en andere kazen.

Service temperatuur:

10-12 °C

Alcohol percentage:

14,50%



200 Anni Rosso D.O.P. Roma Riserva - 750ml

Rode wijn - 200 Anni Rosso D.O.P. Roma Riserva - 750ml

Rosso Roma DOP Riserva 2017 Divina Provvidenza is een intense en complexe rode wijn, met tonen van rood fruit en kruiden. Het is een wijn geproduceerd met geselecteerde druiven uit de heuvels van Lazio, die de voortreffelijkheid van het gebied vertegenwoordigt.

We raden aan om het te serveren bij een temperatuur van ongeveer 18-20°C, in grote, kristallijne glazen, om de organoleptische kenmerken het beste tot hun recht te laten komen.

Het is een wijn die dankzij zijn complexiteit en belangrijke structuur het gehemelte van kenners zal veroveren. "Een wijn die de passie en ervaring van onze wijnmakers belichaamt, om bij elke slok unieke emoties te geven".

Druivensoort: 50% Montepulciano en 50% Cesanese

Teeltgebied: Uit het gebied van Nettuno - Roma

Oogst: derde tien dagen van september.

Vinificatie: Veroudering via 100% nieuwe barriques.

Food Pairing:

Is een ideale wijn om te combineren met vleesgerechten, zoals gebraad, gestoofd vlees en wild. Het leent zich ook uitstekend om oude kazen en gerechten met een rijke smaak te begeleiden.

Service temperatuur:

16-18 °C

Alcohol percentage:

14,50%

