

Una nuova eccellenza vitivinicola nel territorio etrusco vicino a Fiumicino.

La cantina "Solis Terrae"

di Gianluca Di Ascenzo



Foto by Lust4Wine.Consulting

Nella **Doc Roma** troviamo un vitigno bianco autoctono, prodotto in purezza, il **Bellone** ed un rosso, un blend di **Montepulciano e Syrah**. La linea della **I.G.P. Lazio**, invece, è caratterizzata da due bianchi ed un rosso. Il "**Biancovero**", prodotto con uve **Viognier e Vermentino**. La "**Goccia Ambrata**", un **Vermentino** in purezza, ed infine il rosso, il "**Syrah**", in purezza.

La produzione della cantina Solis Terrae può incontrare i gusti ed i palati più diversi; i loro vini possono accompagnare sia piatti di pesce, tipici della costa tirrenica, piuttosto che la cucina di "terra" del territorio etrusco.



Siamo in territorio etrusco, tra Cerveteri e Ceri, a pochi km dal mare, ed è qui che si trova il vigneto della cantina "**Solis Terrae**" di Massimo Caucci. Un'azienda giovane, festeggia i primi dieci anni di attività, situata tra le colline in provincia di Roma e la costa tirrenica, attenta al rispetto della natura ed alla produzione di vini qualità, caratterizzati dalla **Doc Roma** e dalla **I.G.P. Lazio**.



Foto by Cantina Solis Terrae

Non resta che andare in azienda o consultare la pagina Facebook della cantina, "**Cantina Solis Terrae**", per conoscere gli eventi o i locali dove è possibile degustare i loro vini.

Cantina Solis Terrae, Via della Riserva del Pascolaro 164 – 00054 Fiumicino

E-mail: soliscantina@gmail.com cell. +39.3356965360 Facebook Cantina Solis Terrae