ACQUISTATO IL .....

Pecorino Colline Pescaresi IGP 2014

Chi beve Pecorino campa cent?anni

Una cantina storica che ci fa venire voglia di Abruzzo. Dici Bosco Nestore e subito pensi al Montepulciano… e invece no, vista l'estate anticipata che ci è piombata all'improvviso tra capo e collo, noi vi proponiamo un bianco da urlo, freschissimo e perfetto per dare il benvenuto alla bella stagione. Di più, non si può!

Ebbene sì, non solo prelibato formaggio ma anche vitigno e ancor più prelibato vino. La ragione del suo nome è di natura "territoriale": è un vitigno a bacca bianca tipico delle valli di Marche e Abruzzo, dove un tempo la pratica della pastorizia era così radicata da non distinguere le pecore dagli acini. O almeno così dicono. Vabbè, adesso, edotti e consapevoli, non vi resta che gustarlo! Nel 1897 Giovanni Bosco iniziava la sua carriera di viticoltore sui "Colli Innamorati", nel pescarese, originando con la sua Cantina Bosco quello che negli anni a venire sarebbe diventato il punto di riferimento dell'Abruzzo del vino. Una tradizione centenaria in cui le generazioni si sono susseguite plasmando con costanza e passione una realtà che oggi può contare su 75 ettari vitati (in parte in conversione al biologico) e oltre 600.000 bottiglie prodotte all'anno. Negli Anni 80 Giovanni Bosco Jr. ha realizzato la splendida cantina sotterranea sulle colline di Nocciano, che da sola vale una visita. L'azienda guidata oggi da Nestore e Stefania Bosco ha costruito il suo nome e la sua reputazione grazie a vini netti, centrati e di grande finezza. Uno su tutti il Montepulciano d'Abruzzo, il "gioiello di famiglia", poi bianchi e rossi monovarietali che raccontano il territorio con uno stile riconoscibile e sempre convincente, come questo piacevolissimo Pecorino.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso - calcareo
Esposizione	Sud ? sudEst, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Pecorino 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Antipasti, formaggi freschi, pesce in tutte le preparazioni
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve. Vinificazione in bianco a temperatura controllata, successivamente affinamento in bottiglia per 3 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino vivo; naso insolito di rosa e fiori bianchi, poi frutta a polpa gialla; bocca lineare, snella, finale fresco e discretamente sapido

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821