

## **Pecorino Bosco - Cantina Bosco – Nocciano (PE)**

Uve Pecorino in purezza e ad alta bevibilità per il Pecorino indicazione geografica protetta Colline Pescaresi di Cantina Bosco. Giallo paglierino dorato e profumo di pesca, albicocca, pera e magnolia caratterizzano questo nettare da bacca bianca, caldo e di lunga persistenza, in bocca frutta esotica e note agrumate, profumi floreali, sentori mielati. Premiato più volte con medaglia d'oro alla mostra nazionale dei vini a Pramaggiore, con l'argento al Premium Select Wine Challenge in Germania; tre grappoli Bibenda all'annata 2011.



30.000 le bottiglie prodotte annualmente. Le vigne sono poste a 250 m di altitudine, su terreno di tipo ghiaioso calcareo, esposizione a sud, sud-est; sistema di allevamento scelto è il filare a cordone speronato. La raccolta è effettuata a mano, l'affinamento in acciaio, come per il Trebbiano superiore DOC. "Da una terra ghiaiosa e calcarea supportata esclusivamente da un'agricoltura biologica", spiegano i fratelli Nestore e Stefania Bosco "i nostri vigneti prosperano rivolti a mezzogiorno e a levante. Le uve, sane e perfette, sono destinate a creare vini di carattere spiccatamente territoriale, capolavori dell'enologia abruzzese come i rossi da uve Montepulciano d'Abruzzo. E

## **Le ricette di CucinacoNoi**

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

---

campioni sinceri tra i bianchi: Trebbiano, Pecorino, Moscato, Chardonnay". Di particolare finezza da meritare i tre grappoli AIS, il Fior di Bosco, blend di moscato, trebbiano e chardonnay.

### **Abbinamento**

Pasta e risotti di pesce, frittura di pesce, formaggi freschi. Perfetto con piatti della tradizione marinara mediterranea: riso patate cozze, padellata di frutti di mare, risotto allo scoglio, frittura di calamari. Vino da servire a 10-12° C

Vitigno 100% pecorino - gradazione alcolica 13-13,50 % - prezzo €9

Pubblicato da Tommaso Anibaldi

Autore: Jolanda Ferrara - il Centro (quotidiano d'Abruzzo)