

## **Trebbiano d'Abruzzo Superiore Bosco Cantina Bosco – Nocciano (PE)**

Tradizione centenaria di famiglia e fedeltà ai sapori e profumi della terra d'Abruzzo nelle bottiglie di cantina Bosco in contrada Casali a Nocciano. Dalle fertili campagne del pescarese, zona rinomata anche per la produzione dell'extra vergine DOP Aprutino Pescarese (altro prodotto aziendale), trae il carattere e personalità il Trebbiano d'Abruzzo superiore DOP, espressione sincera del territorio e rappresentante schietto di particolare finezza (tre grappoli di Bibenda all'annata 2011) del vitigno che ha scandito la storia enologica dell'Italia centrale e non solo. Con il Montepulciano d'Abruzzo e il Cerasuolo, il Trebbiano d'Abruzzo superiore costituisce la linea tradizionale a denominazione di origine controllata offerta dall'azienda Bosco, oggi alla quarta generazione con i fratelli Nestore Stefania alla guida. Prodotto con uve 100% Trebbiano, raccolte a mano,



allevamento a tendone, 40.000 bottiglie prodotte annualmente, il bianco tradizionale di Bosco affina per tre mesi in bottiglia. Di colore giallo paglierino intenso, offre profumi floreali ed erbacei; toni minerali agrumati si accompagnano a note di camomilla e ortiche come descritto nel libro guida dell' AIS ai migliori vini e ristorante d'Italia. Al gusto è secco e fresco, con un leggero retrogusto amaro; in evidenza la componente fresco-sapida, tipica chiusa ammandorlata. Per sua struttura il Trebbiano d'Abruzzo superiore Bosco è un bianco godibile per un paio di anni. Bottiglia in formato da 0,

75 l.

#### Abbinamento

Ideale accompagnamento a primi e secondi di pesce, anche come aperitivo con salumi e formaggi freschi. Tra i piatti consigliati in abbinamento le mezze maniche agli scampi e gli spiedini di scamorza, oppure di pollo.

Vitigni 100% Trebbiano d'Abruzzo - gradazione alcolica 12,5%-13% - prezzo €9