

La cantina è nata nel 1897, fondata da Giovanni Bosco.

L'azienda si tramanda e cresce di generazione in generazione con la famiglia Bosco, fino ai giorni nostri: a partire dagli anni '90 a condurre l'azienda sono Nestore, enologo, e la sorella Stefania.

L'azienda dispone di 80 ettari di vigneti, con una produzione annuale di circa 600.000 bottiglie.

I vigneti coltivati sono principalmente il Montepulciano, ed in misura minore Trebbiano d'abruzzo, Pecorino, Passerina, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Moscato, Sangiovese grosso, Falanghina e Malvasia.

La produzione viene venduta per il 75 % all'estero, soprattutto in USA, Canada, Brasile, Europa, Cina e Giappone.

Tra i loro vini, è del 1997, anno del centenario dell'azienda, la linea PAN, che ha la particolarità di avere l'etichetta disegnata dal Maestro Pietro Cascella, amico di famiglia.

La lavorazione dei vigneti avviene in regime di agricoltura biologica.

La cantina è su tre piani: i travasi avvengono per caduta.

Il vino affina in bottiglie coricate le une sulle altre lungo appositi tunnel sotterranei.





All'interno della cantina si può visitare anche un Museo del Vino e delle Arti Contadine.

Durante la visita alla cantina abbiamo effettuato una degustazione, conclusa con un grandioso **Montepulciano d'Abruzzo del 1973**.

Incredibile la conservazione di questo vino, che ha superato i quarant'anni.

Nel bicchiere il colore è granato, ma ancora vivace.

Al naso non sentiamo più il frutto rosso, ma evoluzioni di note fumè, liquirizia, fungo e tartufo nero.

Ma è in bocca che questo vino è letteralmente stupefacente: caldo, morbido, avvolgente, perfettamente in equilibrio nella sua lunghissima persistenza.