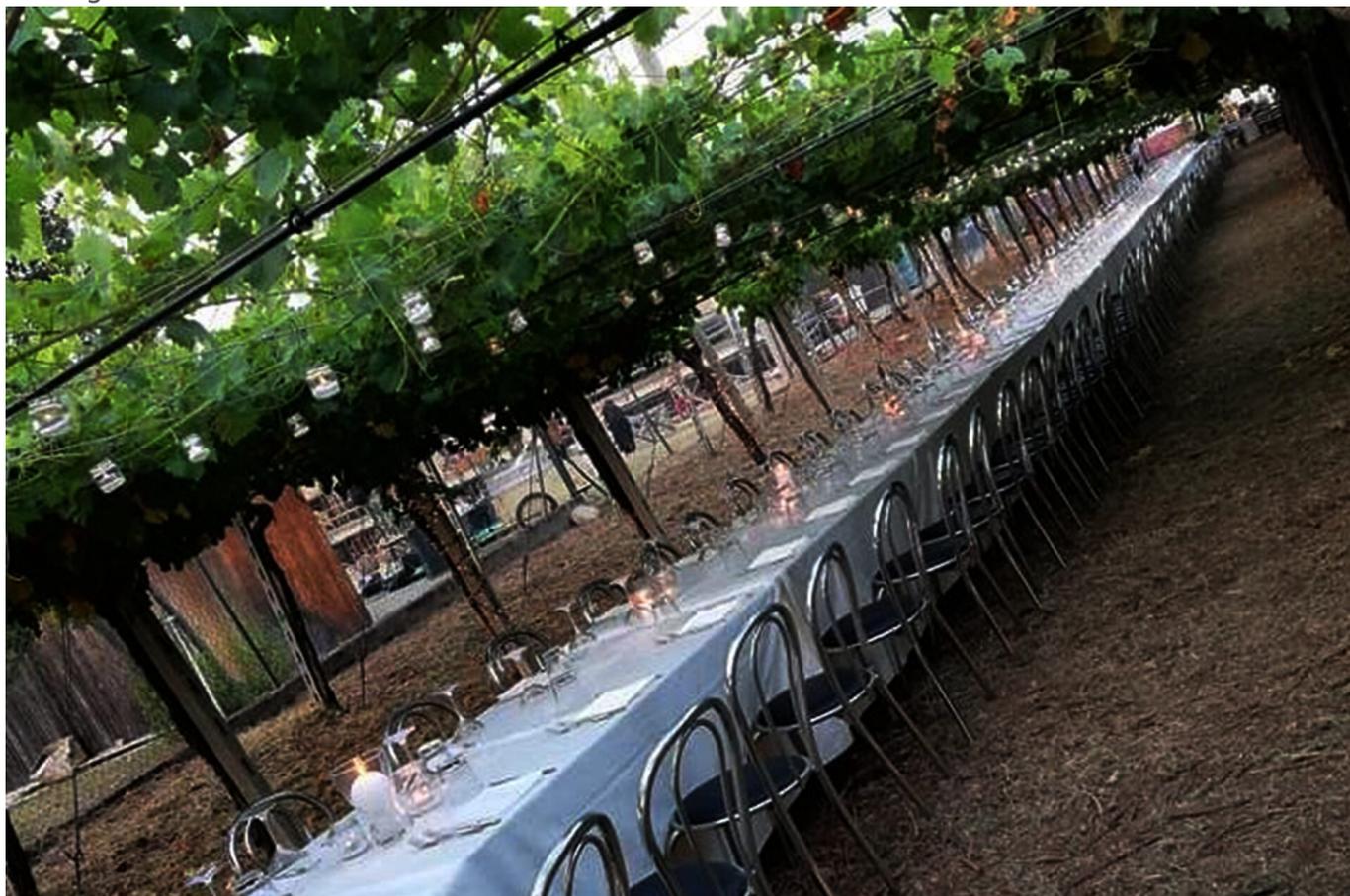


Calici di Stelle in Abruzzo. Cena in vigna sotto la pergola da Storiche Cantine Bosco

26 Luglio 2025



NOCCIANO - Il soffitto verde, pieno di foglie che crea un naturale refrigerio, protegge i chicchi d'uva e diventa uno scenario suggestivo. Sarà la pergola rigogliosa con i frutti al pieno della maturazione, ormai prossimi alla vendemmia, il teatro della edizione 2025 di Calici di Stelle alle Storiche Cantine Bosco.

L'azienda con sede a Nocciano, nata sui colli di Pescara alla fine dell'800, quest'anno parteciperà alla ormai tradizionale manifestazione del Movimento Turismo del Vino d'Abruzzo nella quale i vigneti si aprono ai winelovers per speciali eventi sotto il cielo stellato estivo, scegliendo proprio uno dei vigneti a pergola (la forma di allevamento a tendone tipica del vino abruzzese) per allestire una lunga tavolata.



“Una edizione simile fu nel 2019, prima del Covid”, ricorda a *Virtù Quotidiane*, **Stefania Bosco**, al timone della cantina insieme al fratello **Nestore**. “Abbiamo voluto riproporre quest’anno una esperienza diversa dal solito, quella di cenare tra le vigne, protetti dalle pergole del nostro vigneto. Il 9 agosto 2025, dalle luci soffuse dell’imbrunire, vi accoglieremo

tra le nostre viti, per una serata speciale”.

La serata inizierà alle 19 con un cocktail di benvenuto nel rilassante giardino, per poi fare il tour nel museo etno-antropologico, sulla cultura contadina, creato da Nestore, con oltre tremila pezzi. I tunnel sono anche il luogo in cui riposano migliaia di bottiglie, una al fianco dell'altra, per completare il loro affinamento.

“Poi ci sposteremo sotto la pergola per una cena servita a tavola, illuminata da poche luci e molte stelle, aggiunge Stefania. “Un modo diverso per vivere la vigna ed ammirare le stelle durante le notti di agosto”.

La cena, con prenotazione obbligatoria, sul sito www.nestorebosco.com/esperienze, al costo di 45 euro a persona, prevede cocktail e aperitivo di benvenuto, un primo piatto e un secondo piatto a base di carne, vini e acqua.





pubbliredazionale