



Vent'anni di Pan, l'etichetta di Pietro Cascella per Bosco. A Cantine Aperte la celebrazione con una verticale

10 Maggio 2025 

NOCCIANO - Storia, cultura, bellezza, musica e gusto. Ha tante sfaccettature l'edizione 2025 di Cantine Aperte da Storiche Cantine Bosco. L'azienda vinicola che trova le sue origini nel 1897, tra i colli di Pescara, poi ampliata negli anni '70 a Nocciano, lì dove si trova ancora oggi, sabato 24 e domenica 25 maggio aprirà le porte della cantina per due giornate tra degustazioni, musica, visite nel museo etno antropologico che la famiglia ha creato con gli oggetti della tradizione contadina abruzzese e non solo e relax.

Con 5 euro si acquisterà un calice e una sacca del Movimento (se già acquistati in un'altra cantina, non sarà necessario riprenderli da Bosco). Con altri 5 euro si avrà diritto a 3 vini in degustazione.

Nicola Genobile con il food truck accompagnerà i calici di Bosco con la sua inconfondibile proposta gastronomica e il tutto sarà arricchito da un dj set. Per gli amanti della cura del corpo e del make up, sarà possibile scoprire Mostò, una start up di prodotti di bellezza a base del vino Bosco (lip balm, patch e scrub per le labbra).

Per chi vuole conoscere ancora meglio i prodotti dell'azienda vinicola è stata organizzata una degustazione speciale (il sabato alle 17 e la domenica alle 12) di Pan, uno dei vini di punta dell'azienda. L'etichetta che risale alla metà degli anni '90 è stata disegnata da **Pietro Cascella**, che ha creato un'immagine di Pan, dio mitologico dei boschi e della natura.



“Era un'etichetta molto moderna, innovativa per quegli anni, carica di simbologie per la nostra famiglia”, illustra **Stefania Bosco** alla guida dell'azienda insieme al fratello **Nestore**, quarta generazione di vignaioli.

“All'epoca noi stavamo cominciando a sperimentare la barrique e così abbiamo visto questa etichetta quasi come un segno del destino. Il vino aveva un taglio moderno che aveva bisogno di una vestitura diversa dalla tradizione. Anche la bottiglia che abbiamo scelto”, continua, “era diversa perché è a bocca flangia che sembra un tappo a vetro che all'epoca non esisteva nemmeno”, puntualizza “ma non lo è. Dopo qualche anno dal Montepulciano abbiamo deciso di creare anche la versione bianca, a base Chardonnay, dove oltre all'affinamento anche la fermentazione avviene in barrique. Per questa edizione di Cantine



Aperte abbiamo deciso di offrire una opportunità in più, con una verticale per scoprire il Montepulciano e lo Chardonnay con tre annate per ciascun vino, che ripercorrono 20 anni di evoluzione di questo prodotto”.

I posti sono limitati per cui è obbligatoria la prenotazione sul sito aziendale. La giornata di sabato si svilupperà tra le 15 e le 20, mentre domenica tra le 10 e le 20. Informazioni al numero 085-847345 oppure a info@nestorebisco.com.

LE FOTO



pubbliredazionale