

I nuovi vini vegani, novità assoluta di Cantina Tollo

**Vini non convenzionali, capaci di coniugare tradizione, ricerca enologica
e rispetto della natura a 360 gradi.**

**Al Vinitaly, martedì 24 marzo ore 13, allo stand di Cantina Tollo
(Padiglione 12, Stand G2).**

Tollo (CH), 20 marzo 2015 - Dal biologico al vegan il passo è breve: ancora una volta Cantina Tollo fa da apripista nella creazione di vini capaci di soddisfare le più diverse esigenze di consumo. Dopo essersi affermata come una tra le maggiori aziende italiane produttrici di **vini biologici**, mettendo in atto politiche di riconversione produttiva sin dai primi anni '90, presenta in occasione del Vinitaly i nuovi **vini certificati Vegan**.

Il **marchio Vegan** certifica che **durante tutto il ciclo di produzione**, dalla cura dei vigneti alla cantina, **sia escluso l'impiego di sostanze di origine animale e di componenti ottenute dall'impiego di animali**. In vigna, **al posto di fertilizzanti di derivazione animale**, concessi anche nell'agricoltura biologica, si utilizzano **ammendanti organici di origine vegetale**. In cantina, per il processo di chiarificazione possono essere impiegate soltanto **proteine di tipo vegetale**.

In occasione dell'evento **"L'ospite inatteso, il vegano in Cantina"** (martedì 24 alle ore 13.00) i vini freschi di certificazione Vegan sono accompagnati dai finger food vegani di **Emanuela Tommolini**, chef **dell'Osteria abruzzese Esprì**, laboratorio artigianale di cucina naturale.

Solo solfiti naturali e uve biologiche provenienti da vigneti radicati nella zona di produzione, per i nuovissimi **Heliko Montepulciano d'Abruzzo Dop Biologico** ed **Heliko Trebbiano d'Abruzzo Dop Biologico**: vini capaci di coniugare tradizione, ricerca enologica e rispetto della natura a 360 gradi. La linea, inoltre, **contiene solo solfiti naturali** prodotti dai lieviti nel processo di fermentazione **in misura inferiore a 10 parti per milione (ppm)**, una caratteristica che consente, tra i pochi in Italia, di **non apporre in etichetta la dicitura "Contiene solfiti"**.

La **certificazione Vegan**, attribuita ai vini Cantina Tollo da CCPB, l'organismo di certificazione e controllo dei prodotti agroalimentari e "no food" ottenuti nel settore della produzione biologica e in quella eco-compatibile ed eco-sostenibile, garantisce, inoltre, che anche **le tecnologie utilizzate**, ovvero tutto ciò che entra in contatto con i vini - filtranti, recipienti, contenitori e così via - siano prive di sostanze di origine animale e non derivanti dall'impiego di animali.

Questa certificazione è una novità che si inserisce a pieno titolo **nella filosofia che da sempre caratterizza Cantina Tollo, e ne rappresenta un naturale proseguimento**. L'attenzione all'ambiente, il rispetto della natura e del territorio, infatti, sono ambiti nei quali l'azienda si muove da sempre e su più fronti, con **un approccio globale al tema della sostenibilità**.

Una scelta che va incontro anche alla diffusione di **preferenze di consumo sempre più consapevoli**: secondo i dati del Rapporto Italia 2014 di Eurispes **aumenta la quota di vegetariani e vegani in Italia**, che raggiunge il **7,1%**, pari a 4,2 milioni di persone, contro il 6% della rilevazione precedente. I **vegani ammontano ad oltre 354 mila**, questa categoria di

consumatori potrebbe pertanto assorbire una parte significativa della produzione vitivinicola. Rispetto degli animali, della salute e dell'ambiente, queste le principali motivazioni alla base di tale scelta di vita. Numeri destinati a crescere: si stima che entro il 2050 saranno 30 milioni i vegetariani in Italia (indagine AcNielsen rielaborata da Eurispes).

*«La produzione di vini certificati Vegan riguarda ancora poche cantine in Italia - ricorda **Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di Cantina Tollo** -. Per noi si tratta di una sperimentazione su una linea già in sé particolare che, oltre ad essere prodotta seguendo il disciplinare biologico, contiene solo solfiti naturali. L'Heliko Montepulciano d'Abruzzo e l'Heliko Trebbiano d'Abruzzo certificati vegan, per il loro primo anno di produzione sono stati imbottigliati rispettivamente in 6.000 e 3.000 bottiglie, disponibili nel canale Horeca. A Vinitaly degustiamo i nostri vini Vegan in abbinamento ai finger food di Emanuela Tommolini, attenti a uno stile di vita sano e consapevole, oltre che volti alla riscoperta della tradizione. Un tema, quest'ultimo, che da sempre ci rappresenta: nei nostri vini autoctoni, premiati in tutto il mondo, c'è tutto l'amore per il nostro territorio».*

Secondo **Riccardo Brighigna, enologo di Cantina Tollo**, *«Heliko Montepulciano d'Abruzzo è un rosso giovane che racconta le tipicità di questo vitigno autoctono esprimendosi soprattutto in freschezza. A differenza dell'Heliko Trebbiano d'Abruzzo, presenta maggiori note fruttate che, con l'affinamento, evocheranno maggiori sentori di frutta matura. L'Heliko Trebbiano - continua Brighigna - è un bianco molto particolare che spicca in mineralità e note floreali, protetto dall'affinamento sui lieviti, che gli dona maggiore morbidezza e longevità».*