

Cantina Tollo a Vinitaly: un viaggio attraverso l'Abruzzo, tra antiche radici e ricerca enologica

Dalla collezione dei vini pluripremiati, agli emergenti biologici e vegani

Un tour all'insegna della qualità, sospeso tra tradizione, innovazione e gusto

Verona, 9 aprile 2016 - Parola d'ordine, qualità. A caratterizzare la presenza di **Cantina Tollo** alla 50esima edizione di Vinitaly, sarà, infatti, proprio l'eccellenza. La stessa che ha condotto la grande azienda vitivinicola abruzzese a chiudere l'anno con un **fatturato di 37,5 milioni di euro e un export che si attesta sul 32%, in crescita del +4,7%**. Ottimi risultati, confermati in un inizio anno che fa registrare un **acrescita del fatturato del 4,6%** (semestre settembre-febbraio 2016) rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, e un incremento del **2,6% delle bottiglie commercializzate**.

Un formula vincente, che coniuga valorizzazione dei vitigni autoctoni, ricerca enologica, radicamento territoriale e attenzione all'ambiente: Cantina Tollo, infatti, produce vini biologici sin dagli anni '90 e oggi - con **256.000 bottiglie commercializzate su 13 milioni** - è **tra i maggiori produttori di vino bio in Italia**. Vini biologici che da quest'anno sono **tutti certificati vegan**. La stessa combinazione sarà al centro degli appuntamenti in programma allo stand dell'azienda abruzzese a Vinitaly (Pad. 12 - Stand G2). Protagonisti, i vini della Cantina, accompagnati da abbinamenti d'eccezione.

*«La partecipazione di Cantina Tollo a Vinitaly, anche quest'anno, vuole essere occasione di valorizzazione, oltre che dei nostri vini, pluripremiati in tutto il mondo, dell'eccellenza - afferma **Tonino Verna, presidente di Cantina Tollo** -. La qualità che vogliamo celebrare è quella enologica dei nostri vini, così come quella gastronomica che ritroviamo nelle creazioni degli chef che li accompagneranno. Senza dimenticare la valorizzazione del nostro territorio di riferimento, che da sempre ci sta a cuore, tanto da essere al centro sia della ricerca enologica portata avanti da oltre cinquant'anni dalla Cantina, sia di numerosi eventi che da molti anni ci vedono protagonisti».*

Lunedì 11 aprile dalle ore 13.00 alle 14.00 va in scena l'evento "**Grandi Vini Gallery: Abruzzo tasting tour**": una degustazione territoriale dei vini pluripremiati di Cantina Tollo, guidata dal racconto di **Luca Martini**, miglior sommelier del mondo 2013 secondo la Wsa - Worldwide Sommelier Association. Un'occasione preziosa per degustare una collezione di vini capaci di raccontare le antiche radici dell'Abruzzo enologico.

Martedì 12 aprile, sempre **dalle ore 13.00 alle 14.00**, i **vini biologici e vegani** di Cantina Tollo incontrano in degustazione i piatti vegani dello chef Sauro Ricci del **ristorante di alta cucina naturale Joia di Milano**, primo ristorante vegetariano europeo ad aver ricevuto una stella Michelin, nel corso dell'evento "**Abruzzo Vegan Experience**".

Valorizzazione del territorio, per Cantina Tollo, non significa solo promozione dei vitigni autoctoni, ma anche di tutte le eccellenze di cui l'Abruzzo è ricco. Spazio quindi anche alla storia, con l'installazione **Il suono della vigna: un violino costruito nel 1940** con il legno di vite da Vito Cavuti, produttore vitivinicolo, liutaio e violinista autodidatta, tra i fondatori di Cantina Tollo. Una testimonianza della cultura e della tradizione del territorio, parte di una collezione il cui restauro è iniziato nel 2014.