

Un viaggio attraverso l'Abruzzo autentico

Oggi si è svolta la degustazione dei vini pluripremiati di Cantina Tollo guidata da Luca Martini, miglior sommelier del mondo 2013 Wsa

Verona, 11 aprile 2016 - Una degustazione territoriale dei vini pluripremiati di Cantina Tollo, sotto la guida di **Luca Martini, il miglior sommelier del mondo secondo la Wsa** - Worldwide Sommelier Association, è andata in scena oggi a Vinitaly allo stand di Cantina Tollo.

Protagonista della degustazione, una collezione di vini autoctoni che raccontano un territorio dove la viticoltura ha origini antichissime, e viene praticata da oltre mille anni. Si è partiti con il **Pecorino Terre di Chieti Igp** un bianco ormai noto in molte competizioni internazionali: medaglia d'argento al Mundus Vini Spring Edition 2016, per citare solo l'ultimo riconoscimento conseguito. Si è poi continuato con l'Hedos **Cerasuolo d'Abruzzo Dop**: intenso, morbido e di lunga persistenza, un Cerasuolo autentico e di forte personalità, proprio come l'Abruzzo, in cui questo vino affonda le proprie radici. A seguire il **C'Incanta Trebbiano d'Abruzzo Dop**, creato per celebrare il 50° anniversario della fondazione della Cantina, risultato di una sperimentazione: reintrodurre la fermentazione spontanea alla maniera degli anni Sessanta. Il risultato è un **Tre Bicchieri® 2015** apicale, entrato stabilmente nella carta dei vini di Cantina Tollo. Fino ad arrivare ai rossi, che, in Abruzzo, significano Montepulciano. Lanciato appena un anno fa, in occasione dello scorso Vinitaly, il **Mo-Montepulciano d'Abruzzo Dop** non ha tardato a farsi notare, conquistando il prestigioso **Tre Bicchieri® 2016** della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, oltre che la medaglia d'argento al Mundus Vini Spring Edition 2016 e la medaglia d'oro al Mundus Vini Summer Edition 2015. Un vino nato dall'interpretazione di un vitigno antico, coltivato nel territorio fin dal '700. Infine, il **Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva**, un grande rosso - **Tre Bicchieri® 2013** e vincitore di numerosi premi internazionali - in cui tradizione e innovazione si incontrano nel punto più alto.

Ad accompagnare la degustazione, una rivisitazione di un piatto della tradizione per eccellenza: la "**Cacio e pepe**", preparata dallo chef **Maurizio Della Valle** del ristorante **Osteria La Corte**, di Spoltore, con Pecorino Gran Sardo, affinato a Rocca Calascio (AQ), e pepe di Sichuan. Un piatto povero, proposto oggi alla maniera di una volta, quando i pastori portavano con sé la pasta già cotta avvolta in un canovaccio e al momento del pranzo vi aggiungevano due ingredienti facilmente trasportabili da cui il piatto prende il nome, pepe e pecorino, appunto.

*«I vini degustati oggi testimoniano la capacità di Cantina Tollo di esaltare al meglio i grandi vitigni storici d'Abruzzo, grazie a un lavoro sapiente condotto in vigna e in cantina - ha affermato **Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di CantinaTollo**. Vitigni antichi, come il Montepulciano d'Abruzzo, ma capaci di generare nuovi vini che conquistano sia gli esperti che il mercato. È il caso del Mo, ad esempio, che in appena un anno di vita è riuscito a regalarci già molte soddisfazioni».*