

Cantina Tollo e Feudo Antico ad Abruzzo di Sera verso Expò 2015. Nel cuore di Milano si celebra la qualità dell'enogastronomia abruzzese

Tollo (CH), 25 settembre 2014 – Per il terzo anno consecutivo l'enologia abruzzese di qualità va in scena a Milano con l'evento **Abruzzo di Sera verso Expò 2015**, promosso dal Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo, in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino d'Abruzzo.

Nella città protagonista della grande Esposizione Universale del 2015, nell'elegante cornice del Museo dei Navigli, sabato 27 settembre **Cantina Tollo** e **Feudo Antico** faranno degustare i propri vini a un pubblico che nel 2015 si appresta ad affrontare proprio il tema dell'alimentazione.

Un ricco percorso di degustazione in programma dalle ore 18.00 alle 23.00 che avrà come protagonista la qualità enogastronomica abruzzese, sempre più conosciuta e apprezzata sia a livello nazionale che internazionale. **Cantina Tollo** parteciperà all'iniziativa proponendo al pubblico milanese la degustazione di tre vini: i due biologici **Montepulciano d'Abruzzo Dop Biologico 2013** ed **Heliko Trebbiano d'Abruzzo Dop Biologico senza solfiti aggiunti 2013**, e il **Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop 2010**, premiato con i Tre Bicchieri Gambero Rosso 2013 e recentemente con la doppia medaglia d'oro al China Wine and Spirits Award.

L'evento sarà anche un'occasione imperdibile per far conoscere e degustare al pubblico milanese i vini della Dop Tullum, la prima Dop territoriale d'Abruzzo, nata con la vendemmia 2008. **Feudo Antico**, infatti, azienda produttrice dei vini della Dop Tullum farà degustare il **Tullum Dop Pecorino 2013** e il **Tullum Dop Rosso 2010**. La dinamica azienda abruzzese proporrà inoltre il **Rosato Biologico Terre di Chieti Igp 2013**, che dall'annata 2013 ha ottenuto anche la **certificazione di viticoltura sostenibile Magis**.

Protagonista della serata sarà quindi il vino di qualità, ma non solo. Oltre ai 23 produttori vitivinicoli coinvolti (per un totale di 7 Denominazioni di Origine e 8 Indicazioni Geografiche Tipiche) il percorso di degustazione, prevede anche l'assaggio dell'**olio extravergine d'oliva abruzzese** – grazie alla partecipazione delle aziende del Consorzio della Dop Aprutino Pescara – e della **pasta condita "alla pecorara"**, ricetta tipica della tradizione, che sarà preparata in diretta dal pastificio abruzzese "La Mugnaia".

"Cantina Tollo è interprete e ambasciatrice per eccellenza dei vitigni autoctoni abruzzesi, come dimostrano i numerosi e prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali a vini che interpretano al meglio il territorio e la tradizione della Regione – afferma **Andrea Di Fabio, Direttore Commerciale e Marketing di Cantina Tollo**. Partecipiamo quindi con grande entusiasmo a un evento che per il terzo anno di fila porta a Milano il meglio dell'enologia abruzzese, valorizzando così l'intero territorio regionale, ricco di preziose tradizioni ma sempre più proiettato verso il nuovo e verso l'internazionalizzazione".