

# **Tollo. Tre Bicchieri® 2015 al Trebbiano d'Abruzzo Dop C'incanta 2011 di Cantina Tollo**

**Per il secondo anno consecutivo, la Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso assegna il prestigioso riconoscimento a un vino bianco che racchiude la storia di Cantina Tollo e ne riassume al meglio l'identità, un perfetto mix di tradizione e modernità**

*Tollo (CH), 29 settembre 2014* - Il **Trebbiano d'Abruzzo Dop C'incanta** quest'anno fa il bis, ottenendo per il **secondo anno consecutivo il premio Tre Bicchieri®** della **Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso**.

Nato in occasione dei 50 anni dalla nascita di Cantina Tollo, il **Trebbiano d'Abruzzo Dop C'incanta** è un bianco a fermentazione spontanea non filtrato - come nell'antica tradizione contadina - che richiama gli anni Sessanta. Una **sperimentazione avviata nel 2008 su un vitigno autoctono abruzzese** - il Trebbiano - capace di riservare grandi sorprese a chi ne sa esaltare al meglio le caratteristiche. Un vino che **richiama la tradizione anche nell'etichetta**, riportante una scena della festa dei "focanoi", che in passato sanciva la fine della vendemmia.

"Per il terzo anno consecutivo Cantina Tollo è presente con un Tre Bicchieri nella Guida ai Vini d'Italia del Gambero Rosso, un successo che è frutto soprattutto della materia prima di qualità, uve 100% Trebbiano d'Abruzzo da vigneti tollesi ultratrentennali - **commenta Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di Cantina Tollo**. Un premio, quello al **Trebbiano d'Abruzzo Dop C'incanta 2011** che riconosce tutta la forza dei vigneti Cantina Tollo e ci spinge a procedere lungo il nostro percorso: quello della tradizione che guarda al futuro e ha come punto fermo la qualità".

Il C'incanta Cantina Tollo è un perfetto mix di tradizione e modernità, un vino capace di incontrare i gusti attuali, sempre più improntati alla naturalità. Le uve Trebbiano 100% iniziano la fermentazione in modo spontaneo con le bucce, in seguito vengono pressate per poi ultimare lentamente la fermentazione alcolica. L'affinamento del C'incanta avviene in vasche di cemento per minimo diciotto mesi, dopodiché il vino è imbottigliato senza filtrazione né alcun trattamento di stabilizzazione.

"Siamo orgogliosi di ricevere un premio così prestigioso proprio per questo vino, **lavorato a livello tecnico in maniera del tutto 'artigianale'** - **sottolinea Riccardo Brighigna, enologo di Cantina Tollo** - La qualità della materia prima è decisiva in questo vino ricco di profumi e per nulla appiattito nelle sfumature di gusto. Dal sapore fresco, sapido, di lunga persistenza con finale ammandorlato, il C'incanta si presenta con profumi di frutta gialla matura, con note agrumate e di frutta secca, che si fondono ad eleganti sentori floreali e speziati."