

Tollo. Cantina Tollo al Vinitaly: nuovi vini e incontri stellati

Autoctoni che nascono dall'amore per il territorio, sempre più premiati nel mondo

Tollo (CH), 17 marzo 2015 - Sarà un Vinitaly all'insegna del gusto e della innovazione quello proposto da **Cantina Tollo**, ambasciatrice dei vini d'Abruzzo nel mondo, all'interno del proprio stand - padiglione 12, stand G2. Tanti gli appuntamenti in programma, adatti ad ogni palato.

Si partirà **domenica 22 marzo dalle ore 13.00 alle 14.00** con l'evento "**Pecorino, Farricello, calice e cucchiaino**". Nella giornata di apertura della grande kermesse i vini bianchi abruzzesi, **primo tra tutti il pluripremiato Pecorino Igp Terre di Chieti** (medaglia d'oro al recente Sélections Mondiales des Vins Canada 2014), incontreranno in degustazione la zuppa di Farricello, piatto principe della cucina tradizionale di uno dei luoghi simbolo dell'Abruzzo, la Maiella.

Sempre nella giornata di apertura, uno dei grandi bianchi di Cantina Tollo, il **C'Incanta Trebbiano d'Abruzzo Dop, Tre Bicchieri 2015**, creato per celebrare il 50° anniversario della fondazione della Cantina, sarà tra i protagonisti della degustazione promossa da **Gambero Rosso** in collaborazione con Vinitaly, in programma alle ore 11.30 nella sala Argento del Palaexpo.

Protagonista di **lunedì 23** sarà invece il **Montepulciano d'Abruzzo**. Presso lo stand, alle **ore 13.00** si svolgerà l'evento "**Incontri stellati: il Montepulciano d'Abruzzo e l'alta cucina**", con la presentazione dei **nuovi Heliko Montepulciano d'Abruzzo Dop Biologico, Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva e Rosso d'Abruzzo Dop**. Questi vini incontreranno, in degustazione, i piatti dello chef stellato **Peppino Tinari** del ristorante **Villa Maiella** di Guardiagrele, tempio della cucina abruzzese di tradizione.

Martedì 24 sarà il momento dei nuovi vini vegan. "**L'ospite inatteso, il vegano in Cantina**", evento in programma **dalle ore 13.00 alle 14.00**, avrà come protagonista **i vini biologici e senza solfiti** di Cantina Tollo, freschi di **certificazione Vegan**. La degustazione sarà accompagnata dai piatti della cucina non convenzionale di **Emanuela Tommolini**, chef **dell'Osteria abruzzese Esprì**, laboratorio artigianale di cucina naturale.

*"Quest'anno oltre a dare spazio ai nostri vini, dalle referenze storiche e pluripremiate alle novità assolute, come i vini certificati Vegan, daremo risalto al legame con la grande cucina - afferma **Tonino Verna, presidente di Cantina Tollo** -. L'Abruzzo è da sempre sinonimo di tradizioni millenarie, che da oltre cinquant'anni rivivono nei nostri vini, così come nella cucina di grandi chef, di cui è ricco il nostro territorio. A Vinitaly daremo spazio a questa combinazione vincente, sempre più riconosciuta e apprezzata anche al di fuori della nostra regione".*