

Pioggia di premi per Cantina Tollo al Concours Mondial de Bruxelles

Cinque medaglie a vini tipici, espressione dell'amore per il territorio

Tollo (CH), 14 maggio 2015 - È di nuovo tempo di premi per Cantina Tollo, che ottiene ben cinque medaglie al **Concours Mondial de Bruxelles**. Medaglia d'oro al **Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva 2011** e all'**Aldiano Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva 2011**. Argento per altri tre autoctoni: **Colle Secco Rubi Montepulciano d'Abruzzo Dop 2011**, **Aldiano Trebbiano d'Abruzzo Dop 2014** e **Aldiano Passerina d'Abruzzo Dop 2014**.

Premi che **Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing Cantina Tollo**, commenta così: «Ancora una volta il Montepulciano è protagonista dei riconoscimenti ottenuti da Cantina Tollo. Con le diverse interpretazioni di questo vitigno, infatti, i nostri vini hanno già ottenuto molti riconoscimenti internazionali, che sottolineano tutta la qualità produttiva messa in atto dall'azienda. Premi che riconoscono, inoltre, la capacità di esprimere al meglio il senso di un territorio da sempre vocato».

Premiati con l'oro un grande rosso, il **Cagiòlo**, in cui tradizione e innovazione si incontrano nel punto più alto (già doppia medaglia d'oro al China Wine & Spirits Award 2014 e Tre Bicchieri Gambero Rosso 2013), e un vino storico della Cantina, l'**Aldiano Montepulciano**, che continua a regalare grandi soddisfazioni (medaglia d'oro al China Wine & Spirits Award 2014 e al Sélections Mondiales des vins Canada 2014, per citare solo alcuni dei premi più recenti). Medaglia d'argento per un altro Montepulciano storico, espressione autentica di un vitigno sempre più apprezzato anche all'estero, il **Colle Secco Rubi Montepulciano d'Abruzzo Dop** - anch'esso vincitore di numerose medaglie - un vino vellutato, dai sentori speziati di liquirizia, chiodi di garofano e cacao.

Riconoscimenti anche per due bianchi autoctoni, che ottengono l'argento: **Aldiano Trebbiano d'Abruzzo Dop 2014**, un Trebbiano di grande equilibrio, dal sapore pieno, piacevolmente fruttato, con sottili note di miele e vaniglia, e **Aldiano Passerina d'Abruzzo Dop 2014**, un bianco fruttato, dall'ottima freschezza, che evoca sentori di pesca, albicocca, glicine e tiglio.

«Di solito nei concorsi internazionali, per quanto riguarda i bianchi, le vette delle classifiche sono più frequentate da vitigni aromatici - commenta **Riccardo Brighigna, enologo di Cantina Tollo** - In questo caso sono stati premiati due bianchi che spiccano per eleganza e mineralità, con una forte caratterizzazione territoriale. Un'ulteriore dimostrazione di quanto i bianchi abruzzesi siano sempre più apprezzati dal pubblico».