

Tre Bicchieri® 2016 al Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva 2011 di Cantina Tollo

Il prestigioso riconoscimento a un nuovo autoctono nato dall'amore per il territorio e dalla sapiente interpretazione di un antico vitigno

Tollo (CH), 23 settembre 2015 - Lanciata solo pochi mesi fa in occasione di Vinitaly, la nuova referenza firmata Cantina Tollo non ha tardato a farsi notare, e si aggiudica il prestigioso **Tre Bicchieri® 2016** della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Dopo il bis del **C'Incanta Trebbiano d'Abruzzo Dop** (Tre Bicchieri 2014 e 2015) e il Tre Bicchieri 2013 assegnato al **Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva**, è la volta del **Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva 2011**, un vino dagli intensi profumi fruttati, con note di amarena e frutti di bosco, nato dall'interpretazione di un vitigno antico, coltivato nel territorio fin dal '700. Perché in Abruzzo, rosso significa Montepulciano: vitigno prezioso che continua a generare nuove eccellenze vitivinicole, ciascuna con la propria personalità distintiva. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, ventiquattro mesi in botte di rovere e sei in bottiglia per un affinamento che migliora nel tempo.

Una medaglia che arricchisce ulteriormente il palmares di Cantina Tollo, che vanta **numerosi riconoscimenti**, conseguiti sia in Italia sia all'estero. Premi che riconoscono la capacità della Cantina di valorizzare le tipicità di un territorio ricco di eccellenze e di tradizioni millenarie, guardando all'innovazione e alla qualità.

La **qualità**, infatti, punto fermo del percorso intrapreso dalla Cantina oltre cinquant'anni fa, come sottolinea il **presidente di Cantina Tollo, Tonino Verna**: *«Per il quarto anno consecutivo Cantina Tollo è presente nella prestigiosa guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, anche questa volta con un premio che ci rende molto orgogliosi e che sottolinea la nostra capacità di esaltare al meglio i vitigni tipici del territorio, grazie al sapiente lavoro portato avanti in vigna e in cantina, all'insegna dell'eccellenza qualitativa».*
