

Cantina Tollo a Natale ambasciatore dell'Abruzzo del vivere bene

L'Huffington Post Usa incorona nel 2016 l'Abruzzo 5° regione al mondo per qualità della vita.

Un riconoscimento dovuto al clima, alla bellezza, alla capacità di sapere custodire le tradizioni di questo straordinario territorio.

Le stesse caratteristiche che fanno del Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva di Cantina Tollo, Tre Bicchieri 2017, un vino unico e apprezzato in tutto il mondo, da esaltare con i sapori della tradizione natalizia.

Tollo (CH), 13 dicembre 2016 - Questo Natale arriva sulle tavole l'Abruzzo autentico, profumato, selvaggio: l'Abruzzo del vivere bene. Nell'anno in cui **l'Huffington post Usa** battezza questa straordinaria regione **quinta al mondo per qualità della vita** (http://www.huffingtonpost.com/kathleen-peddicord/best-places-to-retire-overseas_b_8917292.html), **Cantina Tollo** si fa ancora una volta ambasciatore della sua terra con il **Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva, Tre Bicchieri 2017**, un rosso pregiato e autentico.

Il **Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva** è un vino dai decisi profumi fruttati, con note di amarena e frutti di bosco, racchiude in sé l'essenza stessa dell'Abruzzo: dove la vita scorre incastonata tra natura, antichi borghi di pietra, tradizioni ancestrali. Senza fretta, ma senza rinunciare a vivere il nostro tempo. Caratteristiche che incoronano questo territorio **uno dei posti migliori dove vivere secondo il prestigiosissimo blog Usa**.

Il Montepulciano d'Abruzzo Dop Riservanasce tra dagli antichi vitigni tra Tollo, Chieti e Bucchianico, sulle colline che si rincorrono fino alle pendici del massiccio della Maiella, aspra e severa. La media altitudine - tra i 130 e i 200 metri -, il clima mediterraneo e le escursioni termiche che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, danno origine a uve di grande qualità.

Gli uomini di Cantina Tollo, custodi di una tradizione vitivinicola che va avanti da decenni, sono riusciti nel tempo a valorizzare la peculiarità di queste uve dal gusto denso, associando alle sapienti tecniche antiche la ricerca in ambito enologico.

Ne nasce un vino ricco di saperi e sapori, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi di bosco e lievi sentori speziati, ottimo da abbinare ai piatti più saporiti della tradizione natalizia.

Il Montepulciano d'Abruzzo Dop Riservasi sposa con primi piatti decisi, a base di funghi o tartufo, secondi di carne, meglio ancora se d'agnello o di maiale, formaggi stagionati. Ottimo il confronto con formaggi pecorini.