

# 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](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.