Il Tre Bicchieri 2015 al Trebbiano d’Abruzzo di Cantina Tollo

logo4-db4b1266

Il Trebbiano d’Abruzzo Dop C’Incanta quest’anno fa il bis, ottenendo per il secondo anno consecutivo il premio Tre Bicchieri della Guida Vini d’Italia del Gambero Rosso. Nato in occasione dei 50 anni dalla nascita di Cantina Tollo, il Trebbiano d’Abruzzo Dop C’incanta è un bianco a fermentazione spontanea non filtrato - come nell’antica tradizione contadina - che richiama gli anni Sessanta. Una sperimentazione avviata nel 2008 su un vitigno autoctono abruzzese, il Trebbiano, capace di riservare grandi sorprese a chi ne sa esaltare al meglio le caratteristiche. Un vino che richiama la tradizione anche nell’etichetta, dove è raffigurata una scena della festa dei “focanoi”, che in passato sanciva la fine della vendemmia.

Tollo «Per il terzo anno consecutivo Cantina Tollo è presente con un Tre Bicchieri nella Guida ai Vini d’Italia del Gambero Rosso, un successo frutto soprattutto della materia prima di qualità, uve 100% Trebbiano d’Abruzzo da vigneti tollesi ultratrentennali - commenta Andrea Di Fabio, direttore commerciale e marketing di Cantina Tollo -. Un premio, quello al Trebbiano d’Abruzzo Dop C’Incanta 2011 che riconosce tutta la forza dei vigneti Cantina Tollo e ci spinge a procedere lungo il nostro percorso: quello della tradizione che guarda al futuro e ha come punto fermo la qualità».

Il C’Incanta Cantina Tollo è un perfetto mix di tradizione e modernità, un vino capace di incontrare i gusti attuali, sempre più improntati alla naturalità. Le uve Trebbiano 100% iniziano la fermentazione in modo spontaneo con le bucce, in seguito vengono pressate per poi ultimare lentamente la fermentazione alcolica. L’affinamento del C’Incanta avviene in vasche di cemento per minimo diciotto mesi, dopodiché il vino è imbottigliato senza filtrazione né alcun trattamento di stabilizzazione.

«Siamo orgogliosi di ricevere un premio così prestigioso proprio per questo vino, lavorato a livello tecnico in maniera del tutto “artigianale” - sottolinea Riccardo Brighigna, enologo di Cantina Tollo -. La qualità della materia prima è decisiva in questo vino ricco di profumi e per nulla appiattito nelle sfumature di gusto. Dal sapore fresco, sapido, di lunga persistenza con finale ammandorlato, il

C’Incanta si presenta con profumi di frutta gialla matura, con note agrumate e di frutta secca, che si fondono ad eleganti sentori floreali e speziati».