

PRODOTTI TIPICI ABRUZZESI DI SCENA A MILANO IN UNA GUSTOSA SERATA

18 Febbraio 2011

L'AQUILA - Il Capestrano, primo ristorante abruzzese ad aver conquistato Milano, ospiterà in una serata speciale un'azienda simbolo dell'enologia abruzzese: Cantina Tollo.

Mercoledì 23 febbraio, alle ore 18.30, la ventricina del Vastese, tipico salume abruzzese ottenuto dalle parti più nobili del maiale, incontrerà i vini di Cantina Tollo.

Grazie alla serata dal titolo "Sapori di una volta", la cucina e i vini dell'Abruzzo dialogheranno in nome della qualità.

Hedos, Pecorino e Aldiano saranno i vini presentati dall'azienda. Una scelta non casuale, che dimostrerà la versatilità di abbinamento della ventricina con un vino bianco autoctono, il Pecorino, il rosato Cerasuolo d'Abruzzo Hedos e il Montepulciano d'Abruzzo Aldiano.

Cantina Tollo, che ha conquistato nel 2010 il titolo di Miglior Produttore d'Europa al concorso Mundus Vini, è un'azienda modello. Cooperativa che riunisce circa 1000 soci e 3000 ettari di vigneto, con la linea top, che annovera anche Pecorino e Hedos, ha ottenuto alcuni dei riconoscimenti più ambiti. Fra questi, il titolo di Miglior Vino Rosato del Mondo, assegnato a Hedos dal Club de la Presse di Bordeaux.