

CANTINA TOLLO



„Wir leben unsere Begeisterung und transportieren sie in die Zukunft.“

Cantina Tollo

Die Cantina Tollo kann auf ihrem Gebiet eindrucksvoll die Weinbaugeschichte bis zurück in die Römerzeit belegen. Immer wieder werden auch heute noch im Boden Scherben von „dolia“ (lat.), großen tönernen Gefäßen, gefunden. Diese dienten in der Römerzeit zur Bereitung und Aufbewahrung von Wein und wurden teilweise in den Boden eingegraben. Genau in jener geschichtsträchtigen Gegend in den grünen Hügeln der Abruzzen gründete 1960 eine kleine Gruppe von Winzern die Cantina Tollo. Sie alle, Weinbauern seit Generationen, waren beseelt davon, die alten Traditionen wiederzubeleben und Weine mit besonderem Bezug zur Region zu produzieren. Im Fokus liegen daher auch bei den Rebsorten die traditionellen einheimischen Varietäten wie Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Passerina und Cococciola. Insbesondere die Gewächse der Premium- Linie „Colle Secco“ lösen bei Verkostungen ob ihrer opulenten und exotischen Frucht, gepaart mit animierender Würze, regelmäßig Begeisterungstürme aus. Neben dem Genuss sind den Winzern der Cantina auch andere Werte wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, Respekt und Aufrichtigkeit sowie Sicherheit und Gesundheit wichtig. Sie bilden die Grundpfeiler der Philosophie der Cantina. Ganz in diesem Geiste reagierte die Winzervereinigung schon früh auf das gewachsene Bewusstsein der Weinliebhaber für Natürlichkeit und Wohlbefinden, sowie deren steigende Sensibilität für ethische Themen und der Forderung nach Transparenz. So startete die Cantina bereits zu Beginn der 90er Jahre mit der biologischen Weinerzeugung. Bis heute wurde der Anteil an biologisch bewirtschafteten Flächen auf insgesamt etwa 240 Hektar ausgedehnt. Damit zählt die Cantina zu den größten italienischen Erzeugern von Bioweinen. Durch die Anlage von Experimentierweinbergen sowie beträchtliche Investitionen in Forschung und Entwicklung wurde die Cantina Tollo in 2007 das erste Unternehmen in Abruzzen, das die

Weingut:

Cantina Tollo S.C.A.

Inhaber:

Genossenschaft aus 916 Mitgliedern

Gründungsjahr:

1960

Herkunft:

Abruzzen; Tollo

Kellermeister/Önologe:

Daniele Ferrante

Rebfläche in Hektar:

3.000

Flaschenproduktion jährlich:

12.000.000

Zertifizierung:

Organic certificate; ISO 14001; ISO 22.000; ISO 9001; HACCP

Rebsortenspiegel:

Montepulciano d’Abruzzo, Trebbiano d’Abruzzo, Pecorino, Passerina, Cococciola, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Sangiovese, Cabernet

Terroir:

Die Böden sind hauptsächlich ton- und kalkhaltig. Die Weinberge befinden sich zwischen 80 und 150 Meter über dem Meeresspiegel

Europäische Qualitätszertifizierung erhielt.

Besonderheiten:

Im Rahmen des großen internationalen Weinpreises Mundus Vini wurde 2010 die Cantina Tollo zum besten Erzeuger Europas erkoren, sowie vom Meininger Verlag zur besten italienischen Winzergenossenschaft des Jahres 2010.

Webseite:

<http://www.cantinatollo.it/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/cantinatollo>