

## Cantina Tollo e Feudo Antico, una degustazione per far conoscere i vini ai ristoratori

10 Marzo 2026

di Redazione



TOLLO – Un walk around tasting rivolto ai ristoratori per far conoscere i vini attraverso una degustazione tecnica ma anche conviviale è andato in scena ieri a Feudo Antico, costola di Cantina Tollo.

Incubatore artigianale della cooperativa attivo dal 2021, ma anche sede-museo nata per la valorizzazione e la tutela dei resti romani rinvenuti durante gli scavi, Feudo Antico a Tollo (Chieti) è il cuore della Docg Tullum e fulcro commerciale dell'azienda, con al centro del progetto anche l'accoglienza, l'ospitalità e gli eventi.

“StaTO di FATto”, come è stata chiamata l'iniziativa, è iniziata coi saluti del direttore commerciale **Ivano D'Alicandro** e dell'enologo del gruppo **Riccardo Brighigna**.

“Questa prima edizione di staTO di FATto – ha detto D'Alicandro – ci rende particolarmente

soddisfatti per la grande partecipazione dei ristoratori, arrivati così numerosi a trovarci. È un segnale concreto del rapporto di fiducia costruito negli anni. Per noi era importante far assaggiare i vini del Gruppo raccontando la nostra multicanalità, che rappresenta uno dei nostri punti di forza e ci permette di dialogare con target e occasioni di consumo differenti. Cantina Tollo è una realtà con una storia importante, che parte dal 1960, ma che continua a evolversi. Crediamo che i grandi numeri non siano in contraddizione con l'identità: al contrario, quando un progetto è solido, la capacità di raggiungere molte persone diventa accessibilità all'identità stessa. Significa rendere il territorio una storia circolare, condivisa e fruibile da tutti. Oggi al centro della produzione del Gruppo ci sono qualità, ricerca e innovazione, elementi che ci permettono di rispondere a un mercato sempre più esigente e di realizzare vini distintivi come la Maiolica di Cantina Tollo o il Pecorino Casadonna di Feudo Antico”.

“Tutti i vini del Gruppo – ha aggiunto Riccardo Brighigna – hanno una loro identità e anche la divisione che abbiamo voluto fare nelle varie aree di degustazione è stata pensata per dare la possibilità ai nostri amici ristoratori di assaggiare i vini anche rispetto al target del loro ristorante e dei loro clienti. Ogni anno facciamo ricerca e sviluppo sui vini e anche l'attesa delle nuove annate e la loro evoluzione su quelli storici come il Montepulciano d'Abruzzo Cagiòlo, rappresenta una fase di ricerca molto interessante. Tra le anteprime degustate per l'evento anche le prove di vasca 2025 di Hedòs sia bianco che rosato, ultimi nati del Gruppo”.

Presenti anche gli altri enologi della cantina che insieme a Brighigna hanno raccontato i vini ai ristoratori presenti rispondendo a curiosità e domande più tecniche.