Cantina Tollo: bilancio 2018 a 41,7 milioni di euro (+7,5%)

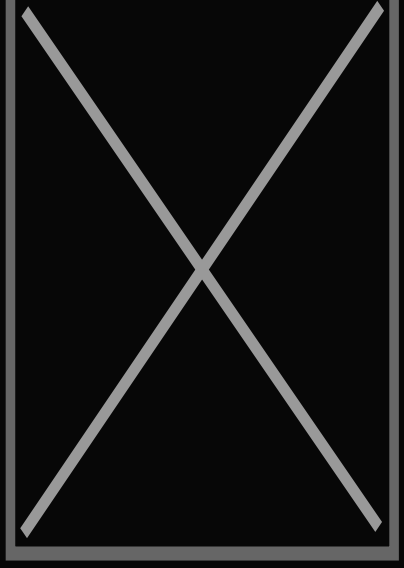
linea-premium-cantinatollo-6de661cf

Cantina Tollo, realtà vitivinicola tra le più importanti d'Italia, ha chiuso il bilancio 2018 con un **fatturato di 41,7 milioni di euro**, in **crescita del 7,5%** su base annua.

Ottime performance per i vini della linea Premium, che segnano una crescita del +14%, guidati dal **Mo - Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva**, tra i vini di punta dell'azienda, Tre Bicchieri Gambero Rosso per quattro anni consecutivi. Un vitigno autoctono sempre più apprezzato, al terzo posto tra i vini più venduti nella grande distribuzione organizzata (secondo, se si considerano i vini biologici) e, con 27.000 ettari, secondo vitigno più coltivato in Italia (fonte: Wine Monitor Nomisma).

Continua anche la crescita dei **vini biologici**, per i quali si rileva un incremento delle vendite del +52% in Italia e del +53% all'estero. Risultati importanti per uno dei settori di maggiore interesse per i consumatori, non solo italiani, sempre più propensi ad acquistare prodotti biologici per motivi etici attinenti a una maggiore attenzione alla salute, alla sicurezza alimentare, alla qualità e al rispetto per l'ambiente.

[caption id="attachment_154537" align="alignright" width="204"]



Tonino Verna, Presidente di Cantina Tollo[/caption]

Indicatori positivi anche per l'**export** che rappresenta il 32% del fatturato della cantina e registra ottime performance in particolare in Germania, Cina, Canada e Stati Uniti.

"La scelta di coniugare tradizione vitivinicola e innovazione enologica, cifra distintiva di Cantina Tollo, nasce dalla volontà precisa di creare un futuro di valore per il vino che produciamo - sottolinea **Tonino Verna**, presidente Cantina Tollo -. I risultati estremamente positivi dell'ultimo bilancio testimoniano - con ancora maggior forza - come quella intrapresa sia la direzione giusta, che riconosce e premia il merito e la passione dei nostri soci, impegnati ogni giorno, da oltre cinquant'anni, a produrre qualità, rispettando la materia prima e il territorio".