

CANTINE TOSO (CN), VINI PRESTIGIOSI TRA TRADIZIONE E QUALITÀ



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Casa Toso, ultracentenaria azienda vitivinicola piemontese con sede a **Cossano Belbo** (Cn), è annoverata tra le più moderne realtà industriali del settore enologico italiano. Un'attenta coltivazione dei vigneti, la cura estrema dei processi di vinificazione e l'elegante confezionamento creano e



rinsaldano ogni anno un legame fatto di rispetto della tradizione che aspira a congiungere sobriamente il passato con il futuro dell'enologia italiana. Per questo, oltre alla cantina, non può mancare una visita all'**Enomuseo** situato nel cuore dell'azienda, che racchiude antichi oggetti utilizzati nella produzione vinicola della **TOSO Spa**. Il museo rappresenta un legame con la tradizione e l'origine dell'attività vinicola aziendale.

Le **Cantine Toso** propongono due etichette di vini piemontesi bianchi, eccellenze del territorio che nascono tra le morbide colline delle Langhe in cui ha sede l'azienda, perfetti per accompagnare ogni momento di convivialità.

Langhe DOC Arneis Toso: elegante vino bianco, paglierino nel colore, fruttato ed etereo al profumo, secco e intenso al sapore che nasce dal vitigno **Arneis**. Dall'avvincente sentore di frutta, è



particolarmente apprezzato per il suo delicato e intenso sapore fresco e asciutto. Ottimo come aperitivo, è ideale a tutto pasto, in particolare in abbinamento a piatti di carni bianche o di pesce. Da servire fresco: 6-8 °C.



Piemonte DOC Cortese Toso: tra i vini piemontesi si distingue il **Piemonte Cortese**, bianco, fragrante, fresco e di moderata alcolicità, nasce sulle colline del **Monferrato** e delle **Langhe**. Di colore giallo paglierino, ha un profumo delicato leggermente fruttato ed al palato

si presenta fresco e morbido. Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, carni bianche e piatti a base di pesce. Da servire fresco: 6-8 °C. Tutti i prestigiosi prodotti aziendali, spumanti, vini, vermouth e liquori, possono essere gustati comodamente a casa richiedendoli al punto shop online: <https://shop.toso.it>

www.toso.it

(Piergiorgio Felletti)