



TORRI CANTINE

PROMO SELEZIONE

Scegli i vitigni che preferisci nel pratico formato Bag-In-Box con rubinetto e componi la selezione a tuo piacimento.

x4



BAG-IN-BOX
5 LITRI



IN
PROMOZIONE

€ **59,90**

invece di € 68,00



SCANSIONA
E SCOPRI



IN EVIDENZA



ROSARUBRA - INTIMO
IGT ROSSO COLLINE PESCARESI

La sua essenza affascina il palato offrendo sensazioni di pienezza aromatica e integrità di frutto.

23,50
euro
bottiglia



OFFERTA



TORRI CANTINE - BAG IN TUBE 3L
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.

18,90
euro

invece di
21,00
euro



Torri Store Academy

Un appuntamento condotto dal Sommelier e Wine Expert Francesco Properzi Curti, volto a creare un dialogo sul mondo del vino e su tutto ciò che gli ruota intorno.

Degustazione #1

4 Venti Montepulciano d'Abruzzo DOC



IL GRUPPO

Rosarubra Group nasce dall'esperienza decennale delle nostre cantine, operanti sul territorio fin dagli anni '60.

Un approccio innovativo e modelli di agricoltura sostenibile caratterizzano la produzione Torri Cantine, Rosarubra e Musikè.



La Tenuta Rosarubra, fiore all'occhiello del Gruppo, si trova a Pietranico, in provincia di Pescara, una vera oasi incontaminata dove l'agricoltura biodinamica trova la sua massima espressione.



Adagiata sulle incantevoli e fertili colline teramane, lavora le sue uve Torri Cantine. Nata nel 1966, l'azienda vinicola, che si estende su oltre 60 ettari, punta su vitigni autoctoni e innovative tecniche biologiche "certificate" a basso impatto, in un perfetto connubio tra tecnologia e tradizione.



Musikè è un ambizioso progetto che nasce dall'amicizia tra Riccardo Iacobone, CEO del Gruppo, e il Maestro Peppe Vessicchio. I vini della cantina godono di un affinamento indotto dall'armonia musicale che ne evolve i legami rendendoli equilibrati e longevi.

Riccardo Iacobone
CEO Rosarubra Group



La ricerca dell'eccellenza

Riccardo Iacobone
CEO Rosarubra Group



Mi sento spesso fare la domanda: cosa c'è dietro la bontà dei vostri prodotti? Molti me lo chiedono, alcuni hanno anche pubblicato degli articoli con questa domanda di base. Ogni volta mi stupisco, la risposta è tutto sommato semplice: la ricerca dell'eccellenza.

Il concetto è facile ma è la sua attuazione che mi comporta più tempo nella risposta.

Produciamo vino, è una delle bevande più antiche create dall'uomo. Dalle sue origini, risalenti a più di 9.000 anni fa, possiamo dire che ha sempre accompagnato la storia dell'umanità.

Quindi potremmo pensare che sia semplice ottenerlo ma non è così o almeno non lo è se vogliamo parlare di vino di qualità, vino eccellente.

Questa bevanda, o alimento, è un prodotto creato dall'uomo ma derivante da quello che la natura ci concede. È sulla base di questa riflessione che basiamo tutti i nostri sforzi per la ricerca della qualità assoluta. Io credo fermamente che un vino straordinario derivi in massima parte da una pianta felice e una pianta è felice quando ha la possibilità di vivere in un contesto totalmente naturale, insieme alla biodiversità che il nostro pianeta ha da sempre ospitato.

Certo non è gratuito perseguire questi concetti, è

molto faticoso. Sarebbe molto più semplice affidarsi a quella che io definisco "droga" per i nostri terreni, ovvero la chimica di sintesi.

Noi abbiamo rifiutato questo approccio, i nostri vigneti sono tutti certificati biologici e biodinamici, oltre ad avere ottenuto, tra i pochi in questo settore, la certificazione Biodiversity Friend. Lavorare i terreni con un approccio naturale, garantire la biodiversità all'interno e nei dintorni dei nostri vigneti, lavorare per tutelare il nostro ambiente, è una questione di rispetto per i nostri clienti, per i nostri lavoratori, per le generazioni future ed è anche il miglior sistema per ottenere un frutto delizioso che darà vita, con la dedizione dei nostri enologi e cantinieri, ad un vino eccellente!

Che si tratti dei nostri prodotti in Bag in Box o delle nostre bottiglie, questi sono concetti sempre presenti nella nostra filosofia di base.

Riteniamo giusto offrire ai nostri Clienti un prodotto integro, naturale, piacevole. La natura ci aiuta in questo e voi, con il gradimento che ci mostrate ogni giorno, ci date l'energia per continuare su questa strada.

Riccardo Iacobone



Questa newsletter è stata realizzata su carta non patinata composta al 100% da fibre di riciclo post consumer garantita da certificazione Blauer Engel.

PROMO FACILE

3+2 TIPO B



PROMO

€ **35,00**

invece di € 42,65



SCANSIONA
E SCOPRI



ALCUNE NOSTRE PROPOSTE



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC

Si percepiscono sentori floreali e frutta a polpa rossa.

14,5% Vol.

Morimar76 ★★★★★

Scoperto per puro caso durante le vacanze nel meraviglioso Abruzzo... Sarà ora difficile farne a meno. Eccellente.



18,00
euro
bottiglia

TORRI CANTINE TURAN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE - DOCG

Floreaie, fruttato e speziato con note di caffè e fave di cacao.

14,5% Vol.

Giorgio M. ★★★★★

Una piacevole sorpresa capitata per caso che si tramuta in una delizia per il palato. Complimenti alla Torri Cantine. Consiglio fortemente.



6,95
euro
bottiglia

invece di
~~9,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE 4 VENTI

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO - DOC

Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.

13,5% Vol.

Meco L. ★★★★★

Ottimo vino dal profumo intenso e persistente al palato. Ottimo rapporto qualità prezzo.



I VANTAGGI DEL BAG-IN-BOX

I Bag-In-Box sono la migliore soluzione per garantire una qualità costante nel vino per uso domestico, che può essere versato a piacimento in qualsiasi momento della giornata. Grazie al sottovuoto, infatti, il prodotto rimanente resta intatto e protetto da eventuali ossidazioni o contaminazioni con l'ambiente esterno. Scegliendo il formato bag in box avrai a disposizione del buon vino da pasto, sempre pronto all'uso.



Protezione

Il prodotto resta intatto anche dopo l'apertura



Durata

Mantiene i suoi aromi fino a 3-4 settimane dopo l'apertura



Consumo immediato

Puoi bere il tuo bicchiere quando più ti va!



Scopri i nostri vantaggi:
Spedizione GRATIS!

Per ordini di un valore superiore a €35 la tua spedizione sarà gratuita.



ORDINA ORA

Un nostro esperto è a tua disposizione:

TEL. 085 799 3307 · MOBILE 338 202 8846
WHATSAPP 338 202 8846 · EMAIL help@torricantine.it



Vino & Cibo

Pere al vino e crema inglese



Ricetta di **Silvia Monopoli**

Ingredienti

Pere al vino

750 ml di vino Intimo Rosarubra
250 g di acqua
350 g di zucchero
2 stecche di cannella
2 bacche di anice stellato
2 pezzi di scorza di arancia bio
4 pere Kaiser medie dure

Crema inglese

300 g di latte intero
4 tuorli
50 g di zucchero
1 stecca di vaniglia

Le pere al vino Intimo IGT Rosso di Rosarubra si preparano cuocendo le pere sbucciate nel vino a fiamma bassissima finché buona parte del vino sia evaporata, e accompagnandole con una delicata crema inglese alla vaniglia.

Sbucciate accuratamente le pere, facendo attenzione a lasciare intatto il picciolo. Adagiatele in una pentola dai bordi alti, versate il vino rosso Intimo Rosarubra, l'acqua, la cannella, l'anice stellato, lo zucchero e la scorza d'arancia bio.

Portare a bollore e cuocete per circa 1 ora, fino a quando saranno tenere, spegnete il fuoco e lasciatele raffreddare qualche ora nello sciroppo fino all'uso. Incidete la bacca di vaniglia prelevandone i semi. Versate il latte in una pentola e aggiungete i semi di vaniglia, fate cuocere a fuoco lento girando

con una frusta e portate fin quasi al bollore, spegnete e tenete in caldo. Montate intanto i tuorli con lo zucchero e versatevi sopra il latte. Mescolate per qualche minuto senza mai fare bollire la crema, sarà pronta quando velerà il cucchiaino. Coprite la crema con una pellicola (a contatto) e lasciate raffreddare fino all'utilizzo. Quando tutto è freddo comporre il piatto:

Irrorare abbondantemente le pere con la salsa al vino Intimo Rosarubra, disponete la crema inglese sul fondo del piatto, adagiatevi sopra le pere e servite.



OFFERTA*

**ROSARUBRA · CERASUOLO
D'ABRUZZO DOC · 2019**

*Acidità fresca, perfettamente sposata con
le componenti zuccherine e alcoliche.*

** Fino ad esaurimento scorte*



13,00
euro
bottiglia

invece di
17,00
euro
bottiglia



IN EVIDENZA

ROSARUBRA · MOON

VINO SPUMANTE BRUT

*Sentori di frutta bianca con un finale speziato.
Asciutto, deciso, armonico e sapido.*



17,00
euro
bottiglia

PROMO SAN VALENTINO

La promo è composta da:

**1x Rosarubra Intimo IGT, 1x Rosarubra Moon
Spumante Brut, 2x Calici Rosarubra**



OFFERTA
LIMITATA
€ 49,00
invece di
€ 56,50



SCANSIONA
E SCOPRI



Il vino

in cento parole

San Valentino è ormai alle porte, è importante che quest'anno l'amore sia più ardente e intenso degli altri anni, pronto a resistere a qualsiasi distanza gli ultimi eventi ci abbiano portato.

In un bel tavolo elegante, rigorosamente apparecchiato per due e con la classica e romantica candela al centro, Rosarubra ha pensato a un cofanetto perfetto per questa occasione: spumante pecorino "Moon" metodo Charmat, magnifico per il brindisi ma anche per accompagnare aperitivi o piatti delicati, e "Intimo", straordinario blend di Montepulciano e Merlot ideale per cibi più strutturati e complessi.

Vi auguriamo una splendida giornata, pur nel rispetto della massima prudenza, e i calici... li offriamo noi.

Autore
Francesco Properzi Curti



Scopri i nostri vantaggi:
Spedizione GRATIS!

Per ordini di un valore superiore a €35
la tua spedizione sarà gratuita.



ORDINA ORA

Un nostro esperto è a tua disposizione:

TEL. 085 799 3307 · MOBILE 338 202 8846
WHATSAPP 338 202 8846 · EMAIL help@torricantine.it

Agricoltura Biologica:

la scelta virtuosa di Torri Cantine

Autore
Carla Benvenuto



Cosa vuol dire esattamente lavorare in regime biologico?

Senza perdersi nei meandri e nei dettagli cavillosi di norme e regolamenti, l'Unione Europea ha sancito nel 2012 (non senza controversie) la normativa che stabilisce le regole per quanto riguarda la produzione di vini biologici, delineando anche le modalità di vinificazione. I contenuti della normativa prevedono una serie di restrizioni nell'utilizzo di alcune pratiche enologiche e sostanze coadiuvanti durante la fase di vinificazione. Di conseguenza un produttore che sceglie di convertirsi al biologico avrà sicuramente delle limitazioni importanti rispetto ad un produttore convenzionale.

Questo è indicativo del fatto che quando si decide di operare in regime biologico occorre tenere presente e conoscere anche tutto l'ecosistema che sta intorno al vigneto, il quale deve essere in perfetto equilibrio per poter funzionare al meglio.

La crescita della vite e la sua produzione infatti sono strettamente legate anche alle caratteristiche del terreno, alla sua esposizione, al clima. Di conseguenza, se si decide di lavorare in biologico, occorre che ogni singolo aspetto che concerne la produzione di vini, come si suol dire in gergo il famoso *terroir*, sia in perfetto equilibrio. È facilmente deducibile quindi che il regime biologico non si può applicare sempre, la prima regola da seguire è quella della vocazione della zona.

Dunque, quando un vino si può definire "biologico"?

Sicuramente quando in vigna vengono prodotte uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche quali ad esempio diserbanti, concimi, pesticidi, insetticidi, e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati. Inoltre in cantina la vinificazione deve avvenire limitando l'uso di solfiti ed essere eseguita utilizzando solo i prodotti

enologici e i processi che sono autorizzati dal regolamento UE. Un produttore otterrà la certificazione biologica dopo tre anni di lavoro, controllato e verificato da un ente certificato, in suddetto regime, potendo fregiarsi del marchio di garanzia da apporre in etichetta sulle proprie bottiglie.

Torri Cantine lavora le sue uve seguendo i dettami di questo regime, preservando l'ambiente e le risorse naturali, nonché il frutto che dà vita al vino, ottenendo la certificazione Bio a conferma di quella passione e di quella dedizione che l'Azienda mette nello svolgere questo mestiere, selezionando sempre uve di altissima qualità di cui occuparsi con pazienza e devozione in vigna ed in cantina, seguendo l'intero processo della filiera produttiva. In particolare le linee Bakán, Quattro Venti e Bag in Box di Torri Cantine sono interamente sviluppate e prodotte in regime biologico.

LEGGI IL NOSTRO
BLOG



Torri Store Academy

Degustazione #1

4 Venti Montepulciano d'Abruzzo DOC

Una vinificazione fatta in tini di acciaio nella quale, una volta terminata la fermentazione malolattica, è previsto un affinamento in bottiglia per un tempo non inferiore a 6 mesi. Questo vino è caratterizzato da un rosso rubino scuro, quasi impenetrabile e con i caratteristici riflessi purpurei di gioventù.

Al naso rivela un generoso bouquet di fiori rossi, di violetta, garofano, rosa, che ben si accosta a un sorso di visciole, more, prugne, sostenute da delicate note balsamiche. Una morbidezza seducente e una freschezza e un tenore alcolico

adeguati a un tannino mai aggressivo, seguita da un appagante finale minerale.

Un vino da bere sui 16°-18°, semmai aprendolo qualche minuto prima per abbinarlo possibilmente a piatti ben strutturati, come gnocchetti al ragù, costolette di agnello (alla brace), arista di maiale al vino rosso ma anche formaggi semistagionati.

LEGGI
IL NOSTRO
BLOG





BAG-in-BOX

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 3 LITRI

Il vino rosso di Montepulciano nasce dalla selezione manuale dei grappoli raccolti dal 10 al 20 ottobre in un antico vigneto di Martinsicuro con esposizione ottimale e resa bassa. Il *terroir* garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Montepulciano.

PREZZO
€ 12,00
 SPEDIZIONE IN
 24H



AL PARI DI
 x4 BOTTIGLIE
 da 0,75L



UVE
 MONTEPULCIANO
 D'ABRUZZO



GRADAZIONE
 ALCOLICA
 13,5% Vol.



Giovanna F. ★★★★★

Ottimo vino. Ho preso il Montepulciano d'Abruzzo in bag. Ottima soluzione per evitare che si rovini con apertura prolungata.

ALCUNE NOSTRE PROPOSTE



17,00
 euro
 bottiglia

ROSARUBRA
**TREBBIANO
 D'ABRUZZO**

DOC

Intenso, floreale, fruttato, agrumi, pera, acacia. Fresco, sapido, persistente.

13% Vol.

Ernesto P. ★★★★★

Un vino elegante, da portare in tavola quando si vuole far bella figura con gli ospiti. Estremamente equilibrato.



11,00
 euro
 bottiglia

TORRI CANTINE
BAKÁN
 PECORINO DOC
 ABRUZZO

Floreale, fruttato, note vegetali. Intenso, persistente, fresco, minerale.

13,5% Vol.

Giampierob461 ★★★★★

Un pecorino come pochi... sapore fruttato, delicato ed eccellente col pesce.



6,95
 euro
 bottiglia

invece di
~~9,00~~
 euro
 bottiglia

TORRI CANTINE
4 VENTI
 CERASUOLO
 D'ABRUZZO · DOC

Ciliegia matura, lampone, ribes. Fresco, morbido, minerale, persistente.

13% Vol.

Flamemsi ★★★★★

Mi ha soddisfatto sotto tutti i punti di vista, un eccellente rosato bio, piacevolissimo.



13,00
 euro
 bottiglia

TORRI CANTINE
BAKÁN
 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
 DOC · RISERVA

Intenso, mora matura, visciole, gelso, amarena. Morbido e delicatamente tannico.

14,5% Vol.

Giorgio L. ★★★★★

Gran vino rosso. Importante. Profumato e con un gusto avvolgente e forte. Lo bevo, lo consiglio e lo regalo.



6,95
 euro
 bottiglia

invece di
~~9,00~~
 euro
 bottiglia

TORRI CANTINE
4 VENTI
 PECORINO DOC
 ABRUZZO

Pesca gialla, mela, agrumi. Fresco, morbido, equilibrato.

13% Vol.

Gaspere F. ★★★★★

Davvero molto equilibrato, l'ho bevuto con primo e secondo a base di pesce... Ne avrei bevuto ancora.

ORDINA ORA

Un nostro esperto
 è a tua disposizione:



TEL. 085 799 3307

MOBILE 338 202 8846

WHATSAPP 338 202 8846

EMAIL help@torricantine.it



MUSIKÈ
VINI



I VINI TRATTATI CON MUSICA ARMONICO-NATURALE

LA CANTINA DEL MAESTRO PEPPE VESSICCHIO



WWW.MUSIKEVINI.IT

PUOI TROVARE TUTTI I VINI MUSIKÈ SU
WWW.TORRI.WINE