

NEWSLETTER Marzo 2021

Novità dal mondo del vino



**TORRI**  
CANTINE

# PROMO PRIMAVERA+

La selezione dei nostri migliori prodotti facili da bere,  
biologici e perfetti per la quotidianità.

 x6 +  x2 da 5 Litri

OFFERTA  
LIMITATA!

€ **74,90**

invece di € 106,00



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



## IN EVIDENZA



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

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

**21,00**  
euro



## TORRI STORE ACADEMY

Degustazione #2

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.

**4 VENTI - Trebbiano 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 sintesi perfetta tra natura e capacità dell'uomo.

**Riccardo Iacobone**

CEO Rosarubra Group

*«Rosarubra nasce sulla base di un'idea trainante, ovvero che l'Italia è il primo produttore di vino di qualità nel mondo. Bisogna puntare su una comunicazione di alto livello per portare l'eccellenza enologica dei nostri prodotti ai consumatori»*

Riccardo Iacobone

Parola d'ordine: approccio biodinamico. Alla decennale certificazione biologica (CCPB dal 2003) è stata aggiunta, nel 2016, la **certificazione biodinamica Demeter**, la strada più efficace, secondo Iacobone, per poter recuperare la fertilità del terreno così come era in origine.

*«L'utilizzo massivo e costante di agenti chimici su terreni e colture ha creato, nel corso degli anni, un impoverimento del suolo, facendone perdere le caratteristiche peculiari – spiega –. Grazie alle procedure proposte dalla biodinamica, da applicare a tutto il microcosmo che rappresenta l'azienda agricola, il terreno si modifica, cresce, si arricchisce e si riequilibra, tornando ad essere fertile e ricco di humus; al contempo, inoltre, la biodiversità viene preservata e tutelata.»*

*Non è un processo semplice, sicuramente, ma rappresenta la linea guida per arrivare a ottenere "piante felici", che generano un prodotto naturale di qualità estrema e che caratterizzano l'azienda in modo etico».*

La ricerca dell'eccellenza, quindi, per Rosarubra parte dal frutto che rappresenta **"la più alta percentuale di elemento qualitativo da inserire in bottiglia"** e dalla centralità data alla naturalità dei prodotti, per poter garantire al cliente un'esperienza autentica e la massima salvaguardia in termini di salute e benessere.

Ad attestare l'applicazione di un modello di agricoltura sostenibile, a basso impatto e integrato nel paesaggio, per la Cantina pescarese è arrivata, recentemente, anche la certificazione **Biodiversity Friend**, un riconoscimento forse meno noto dei primi due, ma che attesta, una volta di più, come **Rosarubra rappresenti un vero e proprio esempio di custodia dell'integrità ambientale del proprio territorio.**

**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.



# Com'è realizzato IL BAG-IN-BOX?

È un imballaggio sostenibile che minimizza l'impatto ambientale.



Il 25% della confezione è composta da una speciale sacca per alimenti **riciclabile**



Il 75% della confezione è in cartone ondulato riciclabile **biodegradabile al 100%**



Materiali riciclabili al 100%  
**CARTA E PLASTICA**



## ALCUNE NOSTRE PROPOSTE



**17,00**  
euro

TORRI CANTINE

### BAG-IN-BOX 5L MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC

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

**13,5% Vol.**

*Paolo D.* ★★★★★

*Sorprendente! Pienamente soddisfatto dell'acquisto, il sapore del Montepulciano è emozionante.*



**17,00**  
euro

TORRI CANTINE

### BAG-IN-BOX 5L PECORINO

IGT

*Struttura equilibrata grazie alla freschezza e sapidità che ne sostengono la persistenza.*

**13% Vol.**

*Paolo M.* ★★★★★

*Ottimo bianco, da bere freddo su piatti di pesce ed antipasti di mare. Sicuramente da provare.*



**12,00**  
euro

TORRI CANTINE

### BAG-IN-BOX 3L CERASUOLO D'ABRUZZO

DOC

*Fresco e persistente con lievi sentori di frutta a bacca rossa.*

**13% Vol.**

*Massimo M.* ★★★★★

*Buonissimo ad un prezzo conveniente. Sicuramente lo ricomprerò!*



**12,00**  
euro

TORRI CANTINE

### BAG-IN-BOX 3L PASSERINA

IGT

*Fruttato, fresco e piacevolmente aromatico, con una nota pungente sul finale.*

**13% Vol.**

*Sara S.* ★★★★★

*Veramente un buon vino. Confezione comodissima e spedizione veloce!*



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](mailto:help@torricantine.it)





Vino & Cibo

# Rigatoni alla zucca e funghi porcini



Ricetta di  
**Silvia Monopoli**

## **Ingredienti**

500 g di rigatoni  
500 g di zucca già pulita  
300 g di funghi porcini freschi  
50 g di parmigiano reggiano  
1 scalogno  
1 spicchio d'aglio  
rosmarino qb.  
timo qb.  
prezzemolo qb.  
sale e pepe nero  
olio Evo



  
**DIFFICOLTÀ**  
Facile

  
**QUANTITÀ**  
x4 persone

  
**TEMPO**  
40 min.

## **Preparazione**

Iniziate la preparazione dei **rigatoni alla zucca e porcini**, pulendo il cappello dei funghi con un panno umido, staccate il cappello dal gambo e con l'aiuto di un coltellino eliminate tutta la terra dall'estremità del gambo, poi tagliateli a fettine.

In una padella antiaderente versate un filo d'olio extravergine di oliva, lo spicchio d'aglio schiacciato e unite i porcini.

Dopo alcuni minuti di cottura salate e aggiungete il pepe e il prezzemolo tritato.

In un'altra padella antiaderente, soffriggete lo scalogno con olio extravergine di oliva e unite la zucca a tocchetti.

Dopo alcuni minuti aggiungete un bicchiere d'acqua, sale, timo, rosmarino e proseguite la

cottura finché la zucca avrà assorbito l'acqua e risulterà morbida, poi schiacciatela con una forchetta. Portate a bollore abbondante acqua salata e cuocete i rigatoni.

Scolate la pasta al dente e saltatela in padella con la polpa di zucca e i porcini trifolati, aggiungendo se necessario qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Servite subito con del parmigiano grattugiato.

## **Abbinamento**

Per questo piatto gustoso e saporito, Silvia ha deciso di abbinare **Turan Montepulciano d'Abruzzo DOCG Torri Cantine**. Un rosso corposo e conviviale, le cui note di cioccolato e caffè ben si sposano con il gusto della zucca e dei funghi porcini.



## IN EVIDENZA

ROSARUBRA · CERASUOLO  
D'ABRUZZO DOC · 2020

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



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 ROSARUBRA MIX

La promo è composta da:

 x6 Bottiglie Rosarubra 0,75L

IN  
PROMOZIONE

€ 89,90

invece di  
€ 115,00



SCANSIONA  
E SCOPRI



Appunti di

## Biodinamica

Nella Tenuta Rosarubra ospitiamo quello  
che ci piace definire un **resort per api**, un  
apiario situato proprio a ridosso dei vigneti.

Qui le api sono libere di svolgere il loro  
lavoro di impollinazione così importante  
per tutti noi, contribuendo alla tutela  
della biodiversità.

Poiché le api vivono esclusivamente in  
ambienti salubri al 100%, la loro  
presenza è garanzia che durante le fasi  
lavorative non vengono utilizzati prodotti  
che non siano di origine naturale.

In questo modo tutto l'ambiente è in  
equilibrio. Se questi preziosi insetti  
sparissero, le conseguenze sulla produzione  
alimentare sarebbero devastanti, ecco  
perché difenderle è un dovere di tutti.

Autore  
Enio Tiberio



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](mailto:help@torricantine.it)





# La Cantina Rosarubra e la produzione biodinamica

*Sì alla Biodinamica, ma consapevole!*

Autore **Andrea Anselmino**

Per comprendere a pieno la biodinamica è necessario immergersi completamente in questo mondo e abbracciarne pienamente i concetti.

La cantina **Rosarubra** nasce e da sempre fonda le sue origini sulla cura e protezione della natura e della sua terra, con l'obiettivo di creare vini dal carattere riconoscibile e che sappiano esprimere il meglio con materie elementari a disposizione.

Grazie a questa cantina, giorno dopo giorno, ho potuto avvicinarmi e comprendere al meglio questa filosofia e il valore di questi vini.

## Ma cosa significa produrre un vino Biodinamico?

**Produrre vino biodinamico** non è una scelta di mercato o di marketing, è una vera e propria scelta di vita, una filosofia da nutrire e abbracciare appieno.

Produrre vino è una questione molto seria e per produrre buon vino bisogna fare sforzi considerevoli e valutare diverse scelte e dinamiche, poiché il vino non è semplicemente una bevanda fatta di uva, ma è terra, tradizione, passione, filosofia e una storia da raccontare attraverso la magia delle sue bottiglie.



## I principi della biodinamica

L'agricoltura biodinamica si basa sui principi produttivi formulati negli anni Venti da Rudolf Steiner, teorico e ideatore dell'antroposofia.

**Alla base dell'antroposofia c'è la convinzione che grazie ad una maggiore attenzione verso le influenze astrologiche sulle piante e sul terreno**, sia possibile ricreare tra questi la giusta dialettica e far sì che i processi biologici di germogliazione, crescita e maturazione siano in stretta connessione con la natura. In questo modo le piante esprimerebbero al meglio le loro proprietà, raggiungendo espressioni di maturità dell'uva legate alla mineralità della terra, al clima dell'annata e al timbro varietale della pianta.



## Come si lavora in biodinamica?

**Nell'agricoltura biodinamica si utilizzano per la cura della terra dei preparati biodinamici, ossia composti di materie naturali e biologiche, che favoriscono la corretta crescita delle piante e ne preservano le caratteristiche.**

Ad esempio il coroletame 500, un preparato che favorisce la formazione dell'humus, e il cornosilice 501 che agisce come stimolatore della luce e del calore. Anche nella cura dei vigneti la biodinamica preferisce



LEGGI  
IL NOSTRO  
BLOG

non combattere le malattie, ma cerca di innescare meccanismi che possano ricreare lo stato di salute e di equilibrio necessari.

Ribaltando così la logica dell'agricoltura industriale moderna che utilizza prevalentemente antiparassitari, pesticidi ed antibiotici.



## Tecniche biodinamiche

**La produzione di vini biodinamici è quindi un insieme di fattori che iniziano in vigna, dalla scelta delle tecniche di coltivazione** (praticando un uso limitato e consapevole dei trattori, effettuando la semina di sovesci ed evitando l'uso dei fitofarmaci), **arrivando fino alle pratiche enologiche di vinificazione e affinamento.**

Infatti le fermentazioni dei vini sono ottenute senza aggiunta di lieviti esterni, ma utilizzano solo i lieviti già presenti sulle uve provenienti dalle vigne. L'uso della solforosa è molto limitato.

Infine, durante le diverse fasi di coltivazione delle piante, di travaso e imbottigliamento del vino, viene seguito il calendario lunare per la scelta delle diverse tempistiche.

ROSARUBRA

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata



I grappoli per la produzione del nostro vino **Montepulciano d'Abruzzo sono selezionati e raccolti in leggera surmaturazione e provengono da un vigneto trentennale ed esposto ottimamente.** Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che unitamente alle tecniche di inerbimento permanente utilizzate in azienda conferiscono a questo vino una estrema

ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo al frutto. **Il Montepulciano, vino abruzzese doc**, si ottiene da una macerazione con le bucce della durata di 15 giorni durante i quali sono stati effettuati 3 rimontaggi giornalieri. Successivamente il vino è stato travasato in botti di legno e lasciato riposare fino alla conclusione della fermentazione malolattica.



**COLORE**  
Rosso rubino



**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% Vol.



**ABBINAMENTI**  
Piatti strutturati e secondi di carne



**QUANDO BERLO**  
Un vino importante per una cena in famiglia

## PREMI INTERNAZIONALI





# Torri Store Academy

Degustazione #2

## 4 Venti Trebbiano d'Abruzzo DOC



Il Trebbiano d'Abruzzo 4 Venti della Cantina Torri nasce nella zona di Martinsicuro (TE) a una quota di 290 mt s.l.m. da un vitigno trentennale, con allevamento a tendone, in una magnifica esposizione a sud-sud/est.

Un vino in purezza, ovvero 100% uve Trebbiano d'Abruzzo, ottenuto da una vendemmia tardiva di una agricoltura

biologica certificata, una vinificazione in acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento prima di imbottigliare.

Un vino cristallino, di un giallo paglierino con dei seducenti riflessi dorati. Risaltano dei delicati profumi di frutta a polpa gialla, cedro, una fantasia di fiori gialli, curry e pepe bianco, ben armonizzati a percezioni salmastre.

In bocca risalta una struttura calda, morbida, mantecata, inebriante, al tempo stesso rinvigorita da una vitalità acida e una sapidità recalcitrante che si oppone. Una lunga persistenza, ben armonizzata all'olfatto. Un vino da servire sugli 8°-10°, con un cibo di mare, frutti di mare, linguine all'astice, una spigola al cartoccio ma anche un risotto alla zucca. A voi l'imbarazzo della scelta.



LEGGI IL NOSTRO BLOG



## APPROFITTA DEGLI SCONTI DI QUESTO MESE



6,95 euro bottiglia

Invece di 9,00 euro bottiglia

TORRI CANTINE  
**4 VENTI 2019**  
TREBBIANO  
D'ABRUZZO DOC

*Fiori bianchi, gradevolmente floreale e fruttato.*

12% Vol.

Patrizia M. ★★★★★

*Qualità ottima, da riproporre sempre.*



7,70 euro bottiglia

Invece di 11,00 euro bottiglia

TORRI CANTINE  
**BAKÁN 2019**  
PECORINO DOC  
ABRUZZO

*Corposo, fruttato e speziato con buona acidità e fruttuosità persistente.*

13,5% Vol.

Giorgio M. ★★★★★

*Piacevole sorpresa di sapori delicati. Consiglio a occhi chiusi.*



7,70 euro bottiglia

Invece di 11,00 euro bottiglia

TORRI CANTINE  
**BAKÁN 2019**  
CERASUOLO  
D'ABRUZZO - DOC

*Rosa intenso, armonico e delicato con lievi sentori di lampone, mirtillo e fragola.*

13,5% Vol.

Adriano D.M. ★★★★★

*Un cerasuolo di indiscussa qualità, notevole!*



12,35 euro bottiglia

Invece di 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.*



7,70 euro bottiglia

Invece di 11,00 euro bottiglia

TORRI CANTINE  
**BAKÁN**  
PASSERINA DOC  
ABRUZZO

*Intenso e persistente con note di pera e frutto della passione.*

13% Vol.

Nunzia F.S. ★★★★★

*Ottimo vino, fresco e perfetto per cena o da bere in compagnia.*

## 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](mailto:help@torricantine.it)





ROSARUBRA®  
TENUTA IN PIETRANICO



PUOI TROVARE  
TUTTI I VINI ROSARUBRA SU  
[WWW.TORRI.WINE](http://WWW.TORRI.WINE)