

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Giugno 2021



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI BIO SU
TORRI.WINE

TORRI
CANTINE

IN EVIDENZA



ROSARUBRA

TRILUNA 2017

I.G.T. BIANCO COLLINE PESCARESI

€ **23,50**



SPEDIZIONE GRATIS

In tutta Italia entro 48H per ordini di un valore superiore a € 35.



SEI UN NUOVO CLIENTE?

Iscriviti alla nostra newsletter ed ottieni € 5 di sconto sul tuo prossimo ordine.



HAI BISOGNO DI AIUTO?

Chiama lo 085 799 3307, un nostro consulente è a tua disposizione.

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



Vini&Vitigni

Montepulciano d'Abruzzo

Il Montepulciano d'Abruzzo è un vitigno magnifico, tanto apprezzato nell'antichità quanto sottovalutato in epoca contemporanea, anche se negli ultimi anni sta finalmente ottenendo il giusto riconoscimento del suo valore.

In Abruzzo le origini del vitigno Montepulciano risalgono a più di duemila anni fa e molti sono stati gli apprezzamenti positivi che, tra storia e leggenda, sono giunti a noi. **L'esatta zona da cui questo vitigno ebbe origine è da considerarsi la valle Peligna, nella zona della Maiella**, dove tutt'oggi cresce in condizioni pedoclimatiche ottimali. **Nel 2003 è stata concessa la menzione DOP alla sottozona "Colline teramane" e nel 2019 la DOPG "Tullum" nella provincia di Chieti.**

Nel 2013 la denominazione "Montepulciano" fu addirittura oggetto di una controversia legale tra viticoltori Abruzzesi e Toscani, che ne rivendicavano la paternità.

La sentenza diede spazio ad entrambe le diciture, distinguendo però nettamente tra il vitigno, che nasce dalla tipologia d'uva, tipica esclusivamente della nostra zona, e il vino generico che prende il nome dall'omonimo comune toscano.

È un vitigno d'altura, di montagna, tardivo nella maturazione, tanto che la vendemmia avviene tra la prima e la seconda decade di ottobre.

Ne scaturiscono vini con un bel colore rosso rubino con riflessi che variano dal violaceo al granato, a volte anche aranciato, a seconda dello stato evolutivo. Hanno generalmente un buon grado alcolico, un'interessante morbidezza e, soprattutto in

gioventù, godono di una freschezza e di una mineralità che garantiscono loro un'ottima longevità.

Ne deriva un gusto pulito, polposo, fresco, minerale e con tannini presenti ma mai spigolosi o invadenti con sentori di rosa appassita, gelsomino, mora matura, prugna, visciole, ciliegie, amarena, marasca, frutti di bosco ed erbe aromatiche e se la maturazione prevede passaggi in botti di legno, si possono incontrare spezie dolci, liquirizia, cacao, tabacco, cioccolata, in un contesto delicatamente ammandorlato e con un finale spesso minerale.

I vini generati necessitano di tempo per manifestare ogni sfumatura del loro carattere, quindi è sempre consigliabile aprirli un po' prima di servirli e utilizzare un bel calice ampio.

La temperatura di servizio deve aggirarsi tra i 16 e i 20 gradi, a seconda dello stato evolutivo e l'abbinamento perfetto vuole piatti ben strutturati e saporiti che sappiano reggere il confronto.

Un gran bel vitigno nato in una regione che morfologicamente può solo essere invidiata, anche se il disciplinare ha previsto un'area complessiva un po' troppo ampia, che in futuro non potrà non prevedere una distinzione almeno delle quattro province abruzzesi.

Confidiamo nel futuro, in un disciplinare che possa valorizzare questa risorsa preziosa del nostro territorio, come la tanto attesa menzione "superiore" che, in programma da tempo, ci auguriamo non venga trangugiata dai tempi biblici della solita burocrazia.



Insieme per
l'ambiente



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

Speciale Spumanti

Scopri e acquista la linea spumanti di Rosarubra e Torri Cantine

ROSARUBRA
TENUTA IN PIETRANICO

TORRI
CANTINE



19,90
euro
bottiglia

invece di
~~23,50~~
euro
bottiglia

ROSARUBRA
KHAOS

PINOT GRIGIO - ANCESTRALE
VINO SPUMANTE BRUT

Giallo ambrato, con riflessi ramati tendenti al rosa-bronzo, non filtrato, quindi velato.

12,5% Vol.

Emanuela D. ★★★★★

L'innegabile fascino di questo vino parte dal momento in cui lo versi, con il suo colore elegante. E poi è proprio buono!

+3 Punti



14,90
euro
bottiglia

invece di
~~17,00~~
euro
bottiglia

ROSARUBRA
MOON

PECORINO
VINO SPUMANTE BRUT

Giallo paglierino brillante con suadenti riflessi dorati e un perlage fine e durevole.

13% Vol.

Ernesto P. ★★★★★☆

Sicuramente un vino a tutto pasto, noi lo abbiamo assaggiato con il fritto di verdure e pesce.

+2 Punti



Il vino in cento parole

L'influenza della luna sulla terra è da sempre un mistero che attira la nostra attenzione e ci porta ad approfondire l'argomento. Alcuni effetti sono concreti, altri solo il frutto di credenze popolari che ci portiamo dietro da millenni.

L'agricoltura, specie quella dei nostri progenitori, è sempre stata molto sensibile all'argomento, tanto che ancora oggi alcune usanze suggeriscono di seminare con luna crescente e raccogliere con luna calante e la cosa ha coinvolto anche l'imbottigliamento del vino.

Realtà o leggenda, i vinificatori di una certa età ci hanno spiegato che: **con luna crescente si imbottigliano i vini frizzanti; con luna piena bianca tutti i tipi di vini; con luna calante si imbottigliano i vini fermi, dolci e quelli dal lungo invecchiamento; con la luna nuova, quindi nera, è fortemente sconsigliato imbottigliare o travasare.**

Come non pensare a quante volte lo **Shamàn Pecorino di Rosarubra**, con la sua vite centenaria, sarà stato imbottigliato... facendo attenzione alla luna.

Autore
Francesco Properzi Curti



10,90
euro
bottiglia

invece di
~~14,50~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
BAKÁN

PECORINO
VINO SPUMANTE BRUT

Giallo paglierino tenue, attorniato da un esuberante e persistente perlage.

12,5% Vol.

Olatanzio ★★★★★

Buono, lo consiglio anche per primi piatti. Affiancato con lasagna di asparagi bianchi e scampi.

+2 Punti



10,90
euro
bottiglia

invece di
~~14,50~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
BAKÁN

PASSERINA
VINO SPUMANTE BRUT

Giallo paglierino con stavillanti riflessi dorati e un brioso e tenace perlage.

12% Vol.

Mirco A. ★★★★★☆

Presentazione elegante... prodotto piacevole e di buon livello.

+2 Punti

Arrosticini di agnello con salsa alla menta



LEGGI
SUL BLOG



Ingredienti

- 500 g polpa di agnello
- 1 bicchiere di olio EVO
- 100 g menta fresca
 - 1 cucchiaino di zucchero di canna



DIFFICOLTÀ
Facile



QUANTITÀ
50 pezzi



TEMPO
50 min.

Ricetta di
Silvia Monopoli



Essendo in Abruzzo non poteva mancare una **ricetta a base di arrosticini**, spiedini di carne di castrato, tipici dell'Appennino, in particolare della cucina tradizionale abruzzese. Sono **strettamente legati alla tradizione pastorale dell'Abruzzo** e al conseguente consumo di carne ovina.



Preparazione

Lavate e asciugate la menta, frullatela con l'olio extravergine di oliva e lo zucchero di canna e tenete la salsa ottenuta da parte.

Servendovi di un coltello molto affilato, procedete a **tagliare la polpa di agnello realizzando dei piccoli cubetti la cui dimensione dovrà essere di circa 1 cm per lato**.

Infilzare i pezzetti di carne sullo spiedino avendo cura di alternare un bocconcino di carne magro a uno invece molto grasso che

donerà morbidezza e sapore. **Quindi fatele marinare nella salsa di menta per circa 30 minuti.**

Una volta insaporiti, disponete gli spiedini di agnello sulla griglia del barbecue e cuoceteli fino ad ottenere la cottura desiderata, avendo cura di girarli una volta per lato per una cottura uniforme. Disponeteli poi sul piatto da portata e serviteli caldissimi.



Abbinamento

Gli arrosticini di agnello con salsa alla menta, sono perfetti accompagnati da fette di pane casereccio cosparsi di olio extravergine di oliva e **si abbinano egregiamente con un Montepulciano d'Abruzzo DOC**, magari nel comodo formato Bag in Box da 3 o 5 litri Torri Cantine.



SCELTO DA NOI

TORRI CANTINE - BAG IN BOX 3L
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Intenso e persistente, coerente con l'olfatto, è caratterizzato dal giusto calore e una bella morbidezza.



12,00
euro

+2 Punti



SCELTO DA NOI

TORRI CANTINE - BAG IN TUBE 3L
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.



21,00
euro

+4 Punti

Pinot 1967

scopri la linea Anniversario



PREZZO
SPECIALE

7,95€

~~10,00€~~



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

Montepulciano: il vitigno principe d'Abruzzo



LEGGI
SUL BLOG



Autore
Carla Benvenuto

Il Montepulciano è un vitigno autoctono a bacca nera dell'Italia centrale, coltivato soprattutto in Abruzzo, Marche e Umbria. È una delle uve più importanti di queste zone poiché dà origini a denominazioni fondamentali dell'enologia del nostro Paese. Basti pensare al Montepulciano d'Abruzzo DOC, al Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, Tullum DOCG. Spesso viene erroneamente confuso con il **Vino Nobile di Montepulciano**, ma la differenza è sostanziale. Il Montepulciano è una tipologia di vitigno, il Nobile di Montepulciano è un vino che prende il nome soltanto dalla cittadina toscana da cui proviene, per il resto è prodotto con altre uve (Sangiovese).

Il vitigno Montepulciano ha una foglia media, pentagonale, con un grappolo di grandezza e compattezza media ed una forma piramidale o conica. Gli acini hanno anch'essi una media dimensione con una buccia consistente, spessa, molto pruinosa e di colore blu-nera.

Il vino che ne si ottiene ha caratteristiche diverse a seconda che il Montepulciano sia stato utilizzato in purezza o in blend con altri vitigni. Solitamente però i vini prodotti impiegando uve Montepulciano in purezza

hanno sempre peculiarità ben definite: **colore rosso rubino intenso, un naso fruttato e speziato, tannini morbidi non aggressivi ed un sorso di bella struttura, elegante e persistente.**

Una delle due **DOCG d'Abruzzo, il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, prevede l'utilizzo di uve Montepulciano in purezza** (a volte può essere utilizzato al massimo un 10% di Sangiovese). Prodotta, vinificata ed imbottigliata obbligatoriamente (salvo rare eccezioni consentite dal Mipaaf) nella fascia della collina, litoranea ed interna, della provincia di Teramo.

Questa DOCG genera vini rossi, fermi, che devono essere sottoposti da disciplinare ad un periodo di invecchiamento minimo di un anno, di cui almeno due mesi di affinamento in bottiglia, ed un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, di cui almeno un anno in botti di legno ed almeno due mesi di affinamento in bottiglia, per la tipologia "riserva".

Sono una grande ammiratrice del Montepulciano d'Abruzzo, in particolare della DOCG Colline Teramane. Non potevo quindi concludere questo viaggio nella storia

e nella descrizione del vitigno, se non degustando **Turan Torri Cantine**.

Questo vino nasce da un antico vigneto allevato a Tendone, a una quota ideale per garantire una formidabile escursione termica e con una magnifica esposizione.

Al calice si presenta rosso rubino intenso, e il naso sprigiona i profumi classici di quest'uva e del terroir da cui proviene: floreale e fruttato, note speziate e sentori di cacao, tabacco e caffè.

Il sorso è appagante, riempie il palato con sensazioni avvolgenti. Morbido e caldo, dal tannino gentile, conferma la degustazione olfattiva con l'aggiunta di piacevoli note balsamiche ed un'intensa persistenza.

Sicuramente un Montepulciano che sa catapultarti in quel territorio fortemente vocato che è l'Abruzzo, e nello specifico le Colline Teramane, dove le cantine Torri lavorano sapientemente nel pieno rispetto della natura, con pazienza e attenzione dalla vigna alla cantina, producendo vini di altissima qualità, piena espressione del prezioso terroir che le circonda.

6,50 euro bottiglia invece di ~~9,00~~ euro bottiglia

TORRI CANTINE
**CA' NATURA
CERASUOLO D'ABRUZZO**
DOC
Un gusto asciutto e rotondo, una freschezza in ottima intesa con un calore a braccetto con una morbidezza delicata e coinvolgente.

13% Vol.

+1 Punto

6,50 euro bottiglia invece di ~~9,00~~ euro bottiglia

TORRI CANTINE
**CA' NATURA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**
DOC
Al palato si diffonde con tenacia una frutta rossa in evidente sintonia con i profumi e un calore e una morbidezza straordinariamente bilanciate a una spiccata freschezza.

13,5% Vol.

+1 Punto

OTTIENI 5€ DI SCONTO

CON IL NUOVO PROGRAMMA PUNTI!
Ogni 20 punti guadagnati, ottieni un buono di 5€!

+4



Torri Store Academy

Degustazione #5

Bakán Montepulciano d'Abruzzo DCG



Nella zona di Controguerra (TE) da un vitigno di quasi quarant'anni, a un'altitudine di 290 metri s.l.m., esposto a sud-sud/est, nasce il **Montepulciano d'Abruzzo DCG di Torri Cantine**.

Un vino in purezza, cioè 100% uve Montepulciano d'Abruzzo, vendemmiato tardivamente verso la fine di Ottobre, con **uve selezionate manualmente dal filare e con un'agricoltura biologica certificata**.

Viene vinificato in tini di acciaio termo-condizionati e, una volta terminata la fermentazione

malolattica, il vino invecchia in grandi botti di legno da 50HL per poco meno di un anno, per poi affinare in bottiglia per un tempo non inferiore a 6 mesi.

Un rosso rubino intenso con delicate sfumature porpora. Il bouquet sprigiona note floreali e fruttate con caratteristici sentori di violetta, rosa, mora matura e susine. Al palato svela percezioni coerenti con l'olfatto con evidenza di amarena in confettura, cacao e cuoio, sostenute da una **morbidezza seducente ben connessa a una intrigante**

freschezza e tannini appropriati, quasi a voler anticipare un finale lungo e minerale.

Questo è un vino che necessita di tempo per svelarsi, pertanto si consiglia di aprirlo un po' prima di gustarlo, possibilmente a una temperatura variabile tra i 14 e i 16 gradi, con un bicchiere capiente e con un orlo ampio. Si accompagna con piatti ben strutturati e saporiti, formaggi profumati, una pasta alla carbonara, cosciotto di agnello alla brace, omelette ai fegatini oppure un pecorino stagionato.



LEGGI
SUL
BLOG

ALCUNE NOSTRE PROPOSTE



12,00
euro

TORRI CANTINE
**BAG-IN-BOX 3L
CERASUOLO D'ABRUZZO**
DOC

Asciutto, moderatamente caldo e morbido in perfetta intesa con una bella freschezza.

13% Vol.

Riccardo M. ★★★★★

Ottimo il vino, soddisfatto anche del sistema del box, spedizione veloce.

+2 Punti



14,00
euro

TORRI CANTINE
**BAG-IN-BOX 3L
CHARDONNAY**

Al palato è equilibrato e persistente, con freschezza e sapidità ben integrate a una morbidezza addolcente.

12,5% Vol.

Barbara B. ★★★★★

Adoro questo Chardonnay. Profumato, fresco, al palato è una vera delizia.

+2 Punti



ROSARUBRA CERASUOLO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata



COLORE
Rosa cerasuolo
intenso e luminoso.



GRADAZIONE
13,5% Vol.



ABBINAMENTI
Quasi tutto,
aperitivi, antipasti,
pesce, carni
rosse e bianche,
cibi vegetariani.

Proviene da un **antico vitigno allevato a Guyot**, di un'oasi incontaminata immersa tra le più belle vette d'Abruzzo e il mare Adriatico, a un'altitudine e un'esposizione in grado di garantirgli un magnifico microclima.

Un vitigno **Montepulciano d'Abruzzo in purezza**, di una rigorosa selezione manuale ottobrina, **di un'agricoltura biodinamica certificata**, che garantisce il massimo rispetto per l'ambiente circostante.

Una fermentazione in bianco nei tini d'acciaio termocondizionati, terminata la quale il vino matura

ulteriori 6 mesi, sempre in acciaio.

Nel calice si è conquistati dalla sua eleganza, un rosa cerasuolo acceso, con continui e intensi effluvi di frutti e fiori rossi, supportato da un equilibrio coinvolgente: ciliegia, lampone, pesca, garofano, e un delicatissimo finale mandorlato. Bevendolo fresco, 8-10 gradi al massimo, **lo abbiniamo con tutto o quasi, accontenta gli indecisi, ed è perfetto in ogni circostanza raffinata**: un rombo in crosta di gamberi e patate, linguine al pesto fatto in casa, arrosto di manzo all'uva.


ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO



SCOPRI TUTTA LA LINEA SU WWW.ROSARUBRA.IT



TORRI
CANTINE

PROSSIMA APERTURA
AVEZZANO (AQ)
VIA ROMA 61-65

VENDITA VINO SFUSO · BAG-IN-BOX · BOTTIGLIE · SCOPRI I NOSTRI PUNTI VENDITA SU WWW.TORRI.STORE