

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Luglio 2021



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI BIO SU
TORRI.WINE

TORRI
CANTINE



MUSIKÈ
SESTO ARMONICO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC O
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

€ **4,95** invece di € 8,00

LA CANTINA DEL MAESTRO PEPPE VESSICCHIO



SCANSIONA
E ACQUISTA



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

Il Cerasuolo d'Abruzzo



LEGGI
SUL BLOG

Non sarebbe giusto parlare di eccellenza abruzzese, almeno da un punto di vista vitivinicolo, senza fare qualche riferimento al cerasuolo che è infatti il vino rosato di questa regione per antonomasia. Sarà forse il frutto della famosissima unione del vino rosso con quello bianco? Diciamo di no!

Forse i nostri bisnonni ci avranno anche provato e potrebbero anche esserci riusciti con successo, ma oggi sono preferibili altri metodi, tanto più che in Italia non sarebbe nemmeno consentito dalla Legge. Ma allora, come riusciamo a ottenere questo vino dalle caratteristiche così affascinanti?

Innanzitutto, è necessario fissare nella nostra mente che il **Cerasuolo d'Abruzzo nasce dal vitigno Montepulciano d'Abruzzo**, ovvero le uve sono proprio quelle del più famoso e rappresentativo vitigno di uve rosse d'Abruzzo.

Quindi stiamo parlando dello stesso vitigno del quale abbiamo parlato la volta scorsa, la cui storia ha più di duemila anni e che ha tenuto legati il Montepulciano d'Abruzzo e il Cerasuolo all'interno della stessa denominazione fino al 2010, quando anche il Cerasuolo ha potuto finalmente essere riconosciuto come vino DOC.

Detto questo, **i sistemi per produrlo sono molteplici, anche se il più utilizzato**, e non ci riferiamo al nostro rosato abruzzese, ma anche a qualsiasi altro vino rosato nel mondo, **è quello della vinificazione in bianco delle uve a bacca rossa**.

In pratica le uve, una volta pigiate, restano in macerazione insieme a bucce e vinaccioli per un breve periodo di tempo, sufficiente per trasferire i necessari livelli di sostanze coloranti e di tannini richiesti dall'enologo, per il raggiungimento del prodotto finale. **In realtà ci sono molti altri metodi** per produrre vino

rosato, **pensiamo al salasso, o all'assemblaggio**, particolarmente usato nella produzione di spumanti, o **la pressatura diretta**, ma al momento preferiamo concentrarci sul vitigno e sulle caratteristiche del vino prodotto.

Questo vitigno, nella versione Cerasuolo, è riuscito a creare **un vino con un bellissimo colore rosato nelle classiche tonalità tenue, cerasuolo e chiaretto, con sfumature che vanno dal salmone alla buccia di cipolla, al corallo oltre a intensi sentori floreali di rosa, gelsomino, geranio e fruttati di ciliegia, lampone, fragole e ribes, oltre alla tipica diffusa vinosità o al retrogusto ammandorlato e tanti altri ancora**. Il vino che ne scaturisce è solitamente di buon corpo, con una buona persistenza, caratterizzato da una bella acidità e mineralità, un tannino delicato e un calore e una morbidezza assolutamente equilibrate e attraenti.

La zona di produzione del **Cerasuolo** è individuabile nei terreni particolarmente idonei alla vitivinicoltura di qualità delle quattro province abruzzesi e **lo si può avere nella versione base e "superiore", nelle quali entrambi devono avere almeno un 85% di vitigno Montepulciano d'Abruzzo e il restante 15% da vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Abruzzo**. Ancora una volta dal vitigno Montepulciano d'Abruzzo, siamo riusciti a ottenere un vino elegante e raffinato che ha portato lustro alla nostra regione.

Il Cerasuolo ha la caratteristica di essere abbinabile quasi con tutto, a una temperatura non freddissima di almeno 8-10 gradi, riuscendo ad accontentare perfino gli indecisi, con aperitivi, antipasti, piatti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche e rosse oltre a formaggi di breve e lunga stagionatura.



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.

ROSARUBRA
TENUTA IN PIETRANICO

Speciale Rosarubra

Acquista la linea bianchi Rosarubra



14,90
euro
bottiglia

invece di
~~17,00~~
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**CERASUOLO
D'ABRUZZO**
DOC

Asciutto e molto vigoroso, nel quale spicca una bellissima freschezza e un delicatissimo tannino.

13,5% Vol.

Ernesto P. ★★★★★

Ottima sapidità in bocca, ottimi profumi.

+3 Punti



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.

Fabio G. ★★★★★

Ottime bollicine, bottiglia spettacolare.

+3 Punti



Appunti di

Biodinamica

Il nostro quotidiano impegno nei confronti della natura che ci ospita si traduce in uno studio continuo delle tecniche di agricoltura biodinamica, indispensabili per riportare il terreno com'era in origine, proteggere la biodiversità e garantire il miglior frutto possibile per i nostri vini. In questo importante percorso ci vengono in aiuto anche le **piante officinali**, note fin dall'antichità per le loro proprietà curative e benefiche.

Con il termine "piante officinali" si intendono sia le **piante aromatiche**, sia **quelle medicinali**. Esse vengono "visitate" dalle api e altri insetti impollinatori, favorendo così la biodiversità, e i loro estratti sono utilizzati per concimare e fertilizzare il terreno, rendendolo forte, sano, vigoroso e più "protetto" da agenti esterni. Servono inoltre ad aumentare la resilienza delle viti, una sorta di cura vitaminica che ne rinforza gli anticorpi. Ecco alcune delle piante presenti in tenuta, dalle quali estraiamo gli olii essenziali da utilizzare per i nostri preparati biodinamici: **lavanda, timo, salvia, ruta, santolina, issopo, rosmarino, alloro, borragine.**

*Autore
Enio Tiberio*



14,90
euro
bottiglia

invece di
~~17,00~~
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**TREBBIANO
D'ABRUZZO**
DOC

Asciutto e in sintonia con i profumi, intenso, elegante e con una spiccata nota di freschezza.

13% Vol.

Ernesto P. ★★★★★

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

+3 Punti



43,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**SHAMÀN
PECORINO 2017**
ABRUZZO DOC
Accolti da un'intensa freschezza e una delicata sapidità, perfettamente bilanciate da un calore, una morbidezza, una rotondità.

14,5% Vol.



+8 Punti

Vino & Cibo

Brasato di manzo al vino rosso



LEGGI
SUL BLOG



Ingredienti

★ ★ ☆
DIFFICOLTÀ
Media


QUANTITÀ
4 persone


TEMPO
4 ore

Ricetta di
Silvia Monopoli



- 800 gr di polpa di manzo
 - 400 gr di vino rosso
- 1 cipolla grande bianca
 - 2 carote medie
- 1 costa grande di sedano
 - 4 cucchiaini di olio EVO
- 2 cucchiaini di pomodoro concentrato
 - 3 chiodi di garofano
 - 3 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di farina
 - pepe in grani
 - sale q.b.

Il brasato di manzo al vino rosso è un secondo piatto tradizionale che riempie la bocca con il suo gusto ricco di personalità. **Un brasato che rientra nei grandi classici della cucina italiana, perfetto per il pranzo della domenica in famiglia o una cena speciale tra amici.** La sua preparazione non è affatto complessa ma richiede una lunga marinatura, con **ottimo vino e le giuste spezie** e infine procedere ad una lunga e lenta cottura.

Preparazione

In una ciotola abbastanza ampia sistemate la carne con il sedano e la carota tagliati a tocchetti, la cipolla mondata, tagliata in quarti e staccata con i chiodi di garofano. Aggiungete il vino rosso, le foglie di alloro e lasciate insaporire per una notte.

Abbinamento

Servite il brasato al vino rosso a fette con la sua salsa accompagnandolo con delle patate al forno e un bicchiere di **Cerasuolo d'Abruzzo della linea biologica 4 Venti Torri Cantine.**



SCELTO DA NOI

TORRI CANTINE - BAG IN BOX 3L
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
Asciutto, caldo e morbido in perfetta intesa con una bella freschezza e una persistente mineralità.



12,00
euro

 +2 Punti



SCELTO DA NOI

TORRI CANTINE - 4 VENTI
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Decisamente fresco, asciutto e ben bilanciato dalla perfetta sintonia tra morbidezza e sapidità.



6,95
euro
bottiglia

 +1 Punto



Invece di
9,00
euro
bottiglia

· scopri la nuova linea ·

Pinot 1967

Solo per poco, nuovamente in offerta speciale.



OFFERTA SPECIALE

5,95€

~~10,00€~~



Acquista direttamente dal produttore



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

Metodo Ancestrale: la ricerca delle origini e il fascino del Khaos



LEGGI
SUL BLOG



Autore
Carla Benvenuto

Le parole hanno sempre un significato preciso, infatti la scelta di utilizzare l'aggettivo ancestrale per questo metodo di vinificazione non è casuale, ma legata all'etimologia di questa parola.

Ancestrale è una parola molto evocativa, che richiama alla mente un sapere legato ai nostri predecessori, qualcosa che trova radici nel passato ma dal valore infinito, senza tempo e senza compromessi.

Il metodo Ancestrale è il procedimento più antico e naturale per ottenere vini frizzanti caratterizzati da un perlage delicato e persistente, utilizzato dai nostri antenati, quando la natura dettava i tempi del vino, prima dell'arrivo delle più moderne tecnologie.

Questo metodo racchiude perfettamente i principi della cantina Rosarubra e di tutti gli appassionati che ogni giorno ricercano vini dal sapore unico, autentico e naturale, diventando così prodotti sempre più ricercati e richiesti dai consumatori.

Ma come si produce un metodo Ancestrale?

Il metodo Ancestrale è un tipo di spumantizzazione che non vuole essere né un metodo Classico né un metodo Charmat, ma che potremmo definire come il padre fondatore delle bollicine, poiché è un processo molto più antico e che mantiene una naturalità persa con i nuovi metodi. La produzione di uno spumante con **metodo Ancestrale** inizia con una leggera pressatura delle uve per estrarre i lieviti indigeni presenti nella buccia (pruina), seguita da una fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. A questo punto la fermentazione viene bloccata, il mosto parzialmente fermentato viene imbottigliato conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa.

Le bottiglie riposano per tutto l'inverno e con l'arrivo della primavera e l'aumento della temperatura, comincia una seconda fermentazione spontanea in bottiglia dove il vino completa la sua fermentazione in ambiente anaerobico creando le condizioni dell'efferve-

scenza in modo naturale e senza aggiunte di lieviti o zuccheri. **Questi spumanti sono solitamente meno ricchi di CO2 rispetto ai metodi più moderni e risultano torbidi poiché non subiscono la sboccatura.** Si ottiene dunque un vino dalla bollicina meno pungente e con sentori di lievito e pane molto pronunciati.

Khaos Ancestrale Ramato

Khaos Ancestrale Ramato è uno spumante ottenuto con il metodo Ancestrale e da uve 100% Pinot Grigio da agricoltura biodinamica e raccolte a mano con una selezione accurata dei migliori grappoli. Uno spumante che non subisce sboccatura e nessuna filtrazione, che alla vista si presenta con una leggera velatura e discreta torbidità. **Il suo perlage fine e persistente esalta i profumi di lievito, pane caldo, fiori di biancospino e agrumi, evidenziando un perfetto equilibrio che avvolge la bocca.** Khaos è un vino dalla grande acidità e freschezza, dal perlage fine e ricco di profumi derivati dalle uve.

OTTIENI 5€ DI SCONTO

CON IL NUOVO PROGRAMMA PUNTI!

Ogni 20 punti guadagnati, ottieni un buono di 5€!

+4

19,90 euro bottiglia

invece di **23,50** euro bottiglia

ROSARUBRA
**KHAOS
PINOT GRIGIO**
VINO DI QUALITÀ BRUT - ANCESTRALE
Una briosa effervescenza sostenuta da una intensa freschezza e da una bella sapidità, ben attenuate da una delicata morbidezza.

12,5% Vol.

+3 Punti

19,90 euro bottiglia

invece di **23,50** euro bottiglia

ROSARUBRA
**KHAOS
TREBBIANO**
VINO DI QUALITÀ BRUT - ANCESTRALE
Una spumeggiante effervescenza sostenuta da una freschezza prorompente e da una magnifica sapidità, ingentilite appena da una rotondità moderatrice.

12% Vol.

+3 Punti



Torri Store Academy

Degustazione #6

Bakán Trebbiano d'Abruzzo DOC



La cantina Torri, a Martinsicuro (TE), produce un **Trebbiano d'Abruzzo della linea Bakán** a una quota di 290 metri s.l.m., con una magnifica escursione termica, da un vitigno ultratrentennale allevato a Tendone e strategicamente esposto a sud-sud/est.

Un Trebbiano d'Abruzzo DOC **ottenuto da una rigorosa selezione manuale dei grappoli**, di una vendemmia della seconda decade di settembre, **da agricoltura biologica certificata** che assicura il massimo rispetto per l'ambiente e per la sua biodiversità.

La vinificazione viene fatta in vasche di cemento condizionate a cui segue un affinamento di 4 mesi, sempre in cemento, per poi procedere all'imbottigliamento in totale assenza di ossigeno.

Un luminoso e intenso giallo paglierino con riverberi aurei e un'adeguata consistenza; all'olfatto spiccano intense e persistenti note fruttate e floreali di agrumi, mandarino, mela. Il sorso è secco e vigoroso, caratterizzato da una bella freschezza e sapidità, attenuate da un moderato calore e

una riequilibrante morbidezza. Un gusto pulito e durevole con una lieve nota amaricante nel finale che ne attesta e conferma il prestigioso terroir di provenienza. Un vino da servire abbastanza freddo, sugli 8°-10° al massimo e **perfetto per qualsiasi occasione: aperitivi, antipasti, pescato, piatti vegetariani, delicate carni bianche e formaggi freschi.** Lo immaginiamo con una tartare di tonno, paccheri rucola e gamberi, pollo con peperoni, ma anche una semplicissima caprese con basilico.



LEGGI
SUL
BLOG

PROMO BAKÁN BIANCHI



9,90
euro
bottiglia

invece di
~~11,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
**BAKÁN
TREBBIANO D'ABRUZZO**
DOC

Il sorso è vigoroso, in perfetta intesa con i profumi, caratterizzato da una freschezza ingentilita da una delicata morbidezza riequilibrante.

12,5% Vol.

Valentino P. ★★★★★

Elegante, equilibrato, ottimo rapporto qualità prezzo.

+1 Punto



9,90
euro
bottiglia

invece di
~~11,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
**BAKÁN
PECORINO**
ABRUZZO DOC

In bocca risalta una struttura piacevolmente calda e attraente, ravvivata da un mordente acido e da una estrosa sapidità in antitesi, che equilibrano l'assaggio.

13,5% Vol.

Giorgio M. ★★★★★

Piacevole sorpresa di sapori delicati. Consiglio a occhi chiusi.

+1 Punto



9,90
euro
bottiglia

invece di
~~11,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
**BAKÁN
PASSERINA**
ABRUZZO DOC

Una freschezza crescente e proporzionata alla sapidità, bilanciata da una tenue e apprezzata morbidezza e con un finale adeguato alle aspettative.

13% Vol.

Ernesto P. ★★★★★

Ideale in una calda giornata estiva, lascia un'ottima freschezza.

+1 Punto

12 BOTTIGLIE CA' NATURA

ACQUISTA 12 BOTTIGLIE della linea Ca' Natura e riceverai in **OMAGGIO l'esclusiva shopper** in cotone organico.

x12



12 BOTTIGLIE E
SPEDIZIONE GRATIS!

47,40 €

INVECE DI
108€



IT BIO 009
Agricoltura UE

Ca'Natura, la naturalità del vino



IT BIO 009
Agricoltura UE



TORRI
CANTINE

PROSSIMA APERTURA

AVEZZANO (AQ)

VIA ROMA 61-65