

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Settembre 2021



SCOPRI LA NOSTRA  
SELEZIONE DI VINI BIO SU  
TORRI.WINE

TORRI  
CANTINE

IN EVIDENZA



ROSARUBRA  
INTIMO 2018

I.G.T. ROSSO COLLINE PESCARESI

€ 19,90

invece di € 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

## Il Pinot Grigio



LEGGI  
SUL BLOG

**Il Pinot grigio è uno dei vitigni più interessanti del panorama vitivinicolo mondiale.** Nasce in Francia in un territorio, la Borgogna, che insieme a quello dell'Alsazia e della Champagne, ha le migliori condizioni geoclimatiche per la coltivazione di queste uve.

La sua storia è ultracentenaria e ha una discendenza aristocratica, visto che proviene dalla mutazione gemmaria del blasonato Pinot nero, una delle uve a bacca rossa più conosciute e diffuse al mondo, la cui stirpe è proseguita anche con il Pinot bianco e il Pinot meunier. L'esistenza di questo uvaggio è confermata da documenti storici del 1375, mentre in Italia si è dovuto attendere la fine del 1800, prima di vederlo ambientare nelle zone settentrionali del nostro Paese, quali Trentino Alto-Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia da cui è stata generata la DOC *Pinot grigio delle Venezie*.

Il vitigno raggiunge una qualità eccelsa e ottimi incrementi produttivi per poi ridursi, probabilmente a causa della precocità dell'uvaggio e le basse rese. Non ama gli sbalzi di temperatura e predilige climi freddi, stabili e terreni adatti alle sue continue richieste di attenzioni, tanto nella coltivazione che nella produzione in cantina.

Da vitigno esigente quale è, non rese vita facile ai coltivatori che lo accolsero al di fuori del suo ambiente di nascita, con raccolti impegnativi e poco gratificanti, tanto che solo dopo anni di ricerche e svariati tentativi, raggiunsero i primi risultati soddisfacenti.

**È un vitigno a bacca grigia, registrato nel 1970 nel Catalogo Nazionale varietà di vite, e con più di 30.000 ettari coltivati, risulta essere il vitigno**

**internazionale più sviluppato in Italia**, che negli anni duemila raggiunge livelli produttivi straordinari in termini di qualità e quantità con enormi consensi da parte dei consumatori. Da qualche anno si è purtroppo verificata un'inversione di tendenza che ha portato la produzione italiana sempre di più verso il mercato estero, come Cina, Giappone, Inghilterra e America.

### CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Il Pinot grigio ha caratteristiche completamente diverse a seconda della vinificazione, al punto da differenziarsi in due nette tipologie che potrebbero non sembrare nemmeno *consanguinee*.

### VINIFICAZIONE

**Con la vinificazione in bianco, si ottengono vini eleganti di un bel colore che va dal giallo verdolino al paglierino, fino al dorato, con i tipici sentori di pesca, pera, agrumi, albicocca, acacia, miele, a volte anche delicatamente affumicati.**

Vinificando invece con una lunga macerazione delle uve, si ottengono vini forse meno raffinati, con il tipico colore ramato, a volte quasi aranciato tendente al rosato, come gli *Orange wine*, i cui sentori ricordano un po' quelli dei vini rossi. In questi casi ci sarà una spiccata acidità, note minerali e decise, speziate, balsamiche, con cenni di frutta secca e miele.

Queste due tipologie, di vinificazione, non sono confrontabili né le si vuol mettere in competizione, potendole preferire solo in base al proprio gusto personale.



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 rossi Rosarubra

Acquista la linea dei rossi Rosarubra



17,00  
euro  
bottiglia

ROSARUBRA  
**MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO**  
DOC

*Luminoso rosso rubino scuro con riflessi porpora, consistente, floreale 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.*

+3 Punti



19,90  
euro  
bottiglia

invece di  
~~23,50~~  
euro  
bottiglia

ROSARUBRA  
**INTIMO**  
IGT ROSSO  
COLLINE PESCARESI

*Rosso rubino scuro, consistente. Aristocratico, mora e prugna matura. Elegante, equilibrato.*

14,5% Vol.

Fabio G. ★★★★★

*E' un vino che ha una sua anima, cosa che differenzia un gran vino da un buon vino.*

+3 Punti



Appunti di

## Biodinamica

Nell'agricoltura biodinamica la tenuta agricola viene considerata un organismo unico in cui ogni elemento interagisce e contribuisce a mantenere la vitalità e la fertilità dello stesso. Vengono dunque applicati i principi della economia circolare che sono alla base del cosiddetto ciclo chiuso.

Un modello che punta a ridurre gli sprechi grazie all'utilizzo dei prodotti di scarto come input produttivi. Il letame diventa fertilizzante e gli scarti dei raccolti diventano foraggio. Un modello alternativo alla logica della monocoltura che male si adatta alla geografia del nostro paese e che impoverisce i suoli. Implementare l'economia circolare in agricoltura significa che i beni che giungono alla fine della loro vita utile diventano risorse per la produzione di altri beni, chiudendo gli anelli di un'ecosistema industriale e minimizzando la produzione di rifiuti.

L'agricoltura biodinamica si rivela dunque un modello di agricoltura ad alto livello di innovazione e qualità, che viene premiato dal mercato interno così come dai mercati internazionali.

Autore  
Enio Tiberio



65,50  
euro  
bottiglia

ROSARUBRA  
**LOMANEGRA**  
IGT ROSSO  
COLLINE PESCARESI

*Rosso granato, consistente. Evoluto, terziari, etereo, tostato, sigaro toscano, ciliegie sotto spirito, spezie dolci. Fresco e tannico, possente, persistente.*

14,5% Vol.



+13 Punti



43,50  
euro  
bottiglia

ROSARUBRA  
**SHAMÀN  
MONTEPULCIANO**  
DOC RISERVA

*Rosso granato, quasi nero, consistente. Profumi eleganti, complessi, polposo, equilibrato, mora, prugna, ciliegia, spezie dolci, balsamico.*

15% Vol.



+8 Punti

Vino & Cibo

# Cheesecake al limone



LEGGI  
SUL BLOG



## Ingredienti

- Per la base**
- 200 g di biscotti secchi
  - 100 g di burro fuso

**Per il ripieno**

- 250 g di yogurt greco
- 200 g di formaggio spalmabile
- 50 g di zucchero a velo
- 10 g di gelatina in fogli
- Scorza grattugiata di un limone
- 35 g di succo di limone filtrato
- 100 ml di panna fresca

**Per la gelatina al limone**

- 100 g di succo di limone filtrato
  - 60 g di acqua
- 100 g di zucchero semolato
  - 5 g di colla di pesce
- 1 goccia di colorante in gel, giallo
- 4 fette di limone per decorare



**DIFFICOLTÀ**  
Facile



**QUANTITÀ**  
Tortiera da 20 cm



**TEMPO TOTALE**  
6 ore e 40 minuti



## Preparazione

Oggi prepariamo una buonissima cheesecake con un fresco dressing al limone. Un dessert per stupire e coccolare i vostri ospiti in una elegante cena di mezza estate.

Frullate i biscotti fino a renderli polvere, versateli in una ciotola con il burro fuso e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Foderate con carta da forno uno stampo apribile da 20 cm, versate sul fondo il composto pressandolo con il dorso di un cucchiaio. **Mettete in frigorifero per almeno 10 minuti. Intanto mettete a bagno la colla di pesce in acqua fredda, per almeno 5 minuti.**

In una ciotola con lo sbattitore elettrico, mescolate lo yogurt greco, il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la scorza di limone. In un pentolino scaldate il succo di limone fino a renderlo bollente, aggiungete la colla di pesce strizzata e mescolate per farla sciogliere completamente. **Quando il composto sarà tiepido versatelo nell'impasto precedente di yogurt e formaggio spalmabile e amalgamate con le fruste elettriche.**

In una ciotola a parte montate la panna e aggiungetela al ripieno della cheesecake, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso. Versate il ripieno sopra la base di biscotti,

Ricetta di  
**Silvia Monopoli**



livellandolo con un cucchiaio e mettete in frigo per almeno 3-4 ore. **Quando la cheesecake sarà addensata, preparate la gelatina al limone mettendo a bagno la colla di pesce in acqua fredda, per almeno 5 minuti.**

In un pentolino scaldate il succo di limone, l'acqua, il colorante e lo zucchero fino a che quest'ultimo sarà ben sciolto. Strizzate la colla di pesce, unitela al composto caldo e mescolate finché non sarà sciolta completamente. **Quando la gelatina al limone si sarà intiepidita versatela sulla cheesecake e mettete nuovamente ad addensare in frigo per almeno 2 ore.** Al termine sformatela dallo stampo, adagiate la cheesecake su un piatto da portata e decorate la superficie a piacere con fette di limone. **Conservate in frigo fino al momento di servirla, al massimo per 3 giorni.**



## Abbinamento

Per questo dessert abbiamo deciso di abbinare una bollicina **Torri Cantine Bakàn Pecorino Brut**. Un vino spumante ottenuto da uve pecorino spumantizzato con metodo Charmat. **Una freschezza dirimpante, sostenuta da una magnifica sapidità in ottimo bilanciamento con una soffice e tenue morbidezza.** Le percezioni sono in linea con l'olfatto a cui si aggiunge un persistente agrumato nel finale e note minerali che ricordano il mare.

· scopri la nuova ·

# Linea 1967

nuovamente in offerta speciale



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)

# Pecorino: inaspettato e sorprendente bianco del Centro Italia



LEGGI  
SUL BLOG

Il pecorino è un vitigno a bacca bianca da sempre conteso, per quanto concerne la paternità, tra i territori di **Abruzzo e Marche** (si pensa sia più probabile l'origine marchigiana).

Utilizzato esclusivamente per la vinificazione, il pecorino è stato riscoperto negli anni '80/'90 per la produzione di vini di qualità, in quanto ha basse rese quantitative. Ma è molto antica la sua coltivazione, si perde nella storia, tanto che è difficile risalire anche all'origine del suo nome.

Molte le ipotesi accreditate sul perché il pecorino si chiami così. Molti pensano che il suo nome derivi da una scarsa considerazione che aveva quest'uva nel passato, poiché si prestava ad essere consumata da quelli che un tempo venivano definiti appunto *i pecorari* (termine dispregiativo utilizzato per indicare i pastori); una seconda ipotesi sarebbe quella dell'assegnazione del nome pecorino in virtù dell'abbinamento più rinomato col celebre formaggio omonimo; la terza ipotesi annovera l'origine del nome pecorino alla transumanza (migrazio-

ne stagionale delle greggi coi loro pastori) che coincideva con il periodo di maturazione di quest'uva e quindi le pecore erano attratte dai suoi dolci grappoli che trovavano molto appetibili; c'è poi una quarta ipotesi, sempre legata all'aspetto della pecora, che supporta l'idea che il pecorino si chiami così perché i suoi grappoli ricordano molto la forma della testa dell'animale.

## AMPELOGRAFIA

**Il vitigno pecorino ha una foglia ed un grappolo di media grandezza, con un acino piccolo dalla buccia sottile ed una colorazione che sfuma dal verde al giallo.**

I vini che si ottengono da quest'uva, soprattutto quando utilizzata in purezza, hanno una notevole struttura, una buona trama acida ed uno spiccato grado alcolico. Il colore solitamente vira sempre al giallo paglierino ed i profumi sono netti e marcati, con sentori che spaziano dal fruttato al vegetale, specialmente note erbacee. **Il vitigno pecorino può essere anche impiegato per la produzione di vini spumantizzati.**



Autore  
**Carla Benvenuto**

## TORRI CANTINE BAKÁN PECORINO IGT COLLI APRUTINI

Le uve, dopo essere state vendemmiate manualmente e raccolte nella prima metà di ottobre in un antico vigneto di 30 anni, vengono vinificate esclusivamente in tini di acciaio termo condizionati.

Ne consegue un vino dal colore giallo paglierino intenso, con un naso deciso di aromi fruttati, soprattutto albicocca e banana, ma anche di fiori gialli, acacia e gelsomino, e sentori erbacei. Il sorso è avvolgente, corposo, fresco e sapido, con un'acidità bilanciata e una buona persistenza.

Perfetto compagno di aperitivi, il Pecorino Bakán di Cantine Torri ben si presta, con la sua versatilità, a sposare antipasti e primi piatti a base di pesce o verdure, ma non solo, anche secondi di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

**OTTIENI 5€ DI SCONTO**

CON IL NUOVO PROGRAMMA PUNTI!

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

**+4**

**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.**

**Giampierob461** ★★★★★

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

**+2 Punti**

**11,00**  
euro  
bottiglia

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

*Il gusto, in perfetta sintonia con l'olfatto aggiunge sfumature di fragola e mirtillo che anticipano un lungo e delicato finale minerale.*

**13,5% Vol.**

**Carlo G.** ★★★★★

*Buonissimo, si sentono i sapori fruttati, molto delicato, piaciuto a tutti.*

**+2 Punti**



# Torri Store Academy

Degustazione #8

## Bakán Montepulciano d'Abruzzo DOC · Riserva



Tra Ancarano e Controguerra, nella provincia di Teramo, da un cinquantennale vitigno posto a una altitudine di 290 metri slm e con una splendida esposizione a sud-sud/est, Torri Cantine ha dato vita al **Bakán DOC Riserva**. Un Montepulciano d'Abruzzo, vendemmiato manualmente nella seconda decade di ottobre in un allevamento a Tendone e da un'agricoltura biologica certificata.

Vinificato in tini di acciaio termocondizionati per poi procedere alla fermentazione malolattica, per poi maturare 6 mesi nelle vasche di

cemento, proseguire l'invecchiamento per ulteriori 12 mesi in barriques usate e affinare in bottiglia per almeno altri sei.

**Rosso rubino impenetrabile, vezzeggiato da una delicata sfumatura granata.**

Nel variegato e intenso quadro olfattivo spiccano i sentori di mora matura, visciole, gelso e delicati richiami di sottobosco.

**Morbido ed elegante bilanciato da una coerente freschezza e tannini setosi al palato.** Confermati i sentori olfattivi con l'aggiunta di amarena, ciliegia e frutti di

bosco, un finale piacevolmente mandorlato. Un vino da bere sui 18-20°, con un bel calice ampio e attendendo qualche minuto dall'apertura.

Ottimo sia da soli che in compagnia, accompagnandolo eventualmente con aperitivi, antipasti, piatti strutturati, vegetariani, carni rosse e formaggi di media e lunga stagionatura.

Immaginiamo un mix di salumi, pappardelle al ragù, involtini di manzo ripieni o un pecorino di fossa stagionato.



LEGGI  
SUL  
BLOG

## SELEZIONE ROSSI



13,00  
euro  
bottiglia

TORRI CANTINE  
**BAKÁN · MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO**  
DOC RISERVA

*Una veste rosso rubino impenetrabile, vezzeggiata da una delicatissima sfumatura granata. L'assaggio è morbido ed elegante.*

14,5% Vol.

Tania S. ★★★★★

*Davvero un vino speciale! Complimenti!  
Non si smetterebbe mai di gustarlo!*

+2 Punti



13,00  
euro  
bottiglia

TORRI CANTINE  
**BAKÁN · MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO**

DOCG COLLINE TERAMANE

*Rosso rubino intenso con delicate sfumature porpora. Al palato è intenso e svela percezioni coerenti con l'olfatto, amarena, cacao e caffè.*

14,5% Vol.

Umberto D.P. ★★★★★

*Vino di ottima qualità con un profumo particolare e gusto fruttato.*

+2 Punti



23,50  
euro  
bottiglia

TORRI CANTINE  
**TURÁN · MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO**

DOCG COLLINE TERAMANE RISERVA

*Tipica veste rubino impenetrabile, con lievi riverberi granata sull'orlo e una magnifica consistenza. Introduce vigorose note floreali e frutta in confettura.*

14,5% Vol.



+4 Punti

## PROMO SELEZIONE LINEA BAKÁN

Acquista 6 bottiglie della linea Bakán  
ad un prezzo scontato.

6 BOTTIGLIE

€59,90

INVECE DI

€77,00



SPEDIZIONE  
GRATUITA



SELEZIONE  
BIOLOGICA

# TORRI CANTINE BAG IN TUBE

Montepulciano d'Abruzzo DOC invecchiato in botte  
Fino al 30/9 in offerta il pratico ed elegante formato da 3 Litri.

IN  
PROMOZIONE

**18,90€**

CAD.

~~21,00€~~



IT BIO 009  
Agricoltura UE



**TORRI**  
CANTINE

**PESCARA**  
VIA TIBURTINA, 359