

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Ottobre 2021



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI BIO SU
TORRI.WINE

TORRI CANTINE

IN EVIDENZA



TORRI CANTINE
ANNIVERSARIO 1967
MERLOT

€ **7,95**

invece di € 10,00



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 Trebbiano



LEGGI
SUL BLOG

Il Trebbiano è un vitigno a bacca bianca le cui origini potrebbero risalire all'epoca Romana, se non addirittura etrusca, anche se questa è soltanto un'ipotesi visto che una precisa documentazione in merito non si è mai trovata.

ORIGINI

Nel corso dei secoli la sua presenza sul territorio si consolidò gradualmente e **in Italia oggi rappresenta una delle uve a bacca bianca tra le più coltivate**, con più di 60 mila ettari, mentre in Francia, con il nome di Ugni Blanc, viene utilizzato nel mosto base per la distillazione del Cognac e dell'Armagnac. Il vitigno è diffuso anche in buona parte nel resto del mondo, sempre come Ugni Blanc, non solo per la vinificazione ma anche per la distillazione: buoni riferimenti si trovano in Australia, California, Sud Africa e molti altri ancora.

Questo sviluppo fu dovuto principalmente alla **grande capacità di adattamento ai diversi terreni, oltre che alle differenze climatiche, poiché resiste anche alle tanto temute gelate per via della ritardata germinazione**. Inoltre è un vitigno che ben si adatta all'unione in blend, con ottimi risultati.

Dal Trebbiano sono stati individuati e classificati dei ceppi simili ma con caratteristiche diverse, che hanno evidenziato differenti personalità a seconda della zona in cui sono nati e si sono sviluppati.

È così che il Trebbiano ha aggiunto al proprio nome nativo un riferimento distintivo che, nella quasi

totalità dei casi, corrisponde alla zona di origine e nella quale è cresciuto rigoglioso. Ci limiteremo a descrivere il nostro autoctono:

TREBBIANO D'ABRUZZO

L'Abruzzo è forse la regione nella quale il Trebbiano ha trovato la sua migliore identità, esaltando al meglio le caratteristiche che lo contraddistinguono, ottenendo quindi anche grandi soddisfazioni e riconoscimenti. Vinificato spesso in purezza, ha dimostrato di adattarsi bene alla morfologia delle quattro province abruzzesi e preferire le zone collinari a quelle pianeggianti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un giallo paglierino luminoso i cui riflessi vanno dal verdolino dei vini più giovani al dorato dei più maturi, con una consistenza adeguata al tenore alcolico e alla struttura. I sentori sono solitamente freschi e ricordano frutta e fiori, mela, pera, agrumi, acacia, lavanda, fiori di campo e a seconda dell'affinamento, vaniglia, miele, delicata mandorla e tostatura.

ABBINAMENTI

Con un calice non particolarmente panciuto e trasparente e a una temperatura che si aggira dai 6 agli 8 gradi al massimo, lo immaginiamo **particolarmente adatto ad aperitivi, antipasti e primi piatti di pesce o con al massimo delicate carni bianche, piatti vegetariani e formaggi freschi o di breve 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.

Speciale Anniversario 1967

Scopri la nuova linea di Torri Cantine



7,95
euro
bottiglia

invece di
~~10,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE

ANNIVERSARIO 1967 PINOT GRIGIO

IGT TERRE DI CHIETI

Giallo paglierino cristallino, una buona freschezza, supportata da un'intensa sapidità.



13% Vol.



Vincenzo C. ★★★★★

Stasera ho gustato il Pinot Grigio 1967, mi è molto piaciuto bel gusto e ottimo retrogusto.



+1 Punto



7,95
euro
bottiglia

invece di
~~10,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE

ANNIVERSARIO 1967 PINOT GRIGIO RAMATO

IGT TERRE DI CHIETI

Un rosa ramato molto luminoso e consistente, una moderata intensità, con una freschezza coinvolgente.



13% Vol.



Astronaut ★★★★★

Sapore interessante e particolare che può accompagnare molti se non tutti i piatti!



+1 Punto



Il vino

in cento parole

Per aprire una bottiglia di vino è necessario incidere la capsula al di sotto della baga, che è l'anello sporgente e terminale della bottiglia e rimuoverla, evitando che l'etichetta ruoti, impedendo la visibilità a chi ce l'ha ordinata.

Rimossa la capsula si dovrà pulire con attenzione la baga, inserire la spirale del tire-bouchon nel tappo ed estrarlo delicatamente.

Dopo averlo annusato per prevenire difetti, si pulirà nuovamente la parte interna del collo della bottiglia per eliminare eventuali residui di sughero.

Adesso siamo pronti per versare una minima quantità di vino, alla destra del cliente, in attesa di una sua conferma, per procedere con il servizio.

Autore
Francesco Properzi Curti



7,95
euro
bottiglia

invece di
~~10,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE

ANNIVERSARIO 1967 MERLOT

Rosso rubino luminoso con riflessi violacei e una bella consistenza. Al sorso è asciutto e la percezione è di delicato calore.



13,5% Vol.



Gigi S. ★★★★★

Il Merlot mi ha sempre entusiasmato, ma questo è veramente ottimo. Si sente molto la frutta rossa matura.



+1 Punto



7,95
euro
bottiglia

invece di
~~10,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE

ANNIVERSARIO 1967 PRIMITIVO

IGT PUGLIA

Luminoso rosso rubino impenetrabile, asciutto e con una buona energia, fresco, alquanto tannico e sapido.



14% Vol.



Frank65-7 ★★★★★

Rimasto contento per la scelta fatta, ottimo vino.



+1 Punto

Vino & Cibo

Camembert al forno ai frutti di bosco



DIFFICOLTÀ
Facile



QUANTITÀ
Per due persone



PREPARAZIONE
15 minuti



COTTURA
10 minuti



Ricetta di
Silvia Monopoli



Ingredienti

- 2 camembert
- 4 noci
- 4 rametti di timo fresco
- 2 cucchiari di miele
- ribes e more q.b.



LEGGI
SUL BLOG

Per un inizio o una chiusura pasto raffinata e sfiziosa, ecco una ricetta super veloce: **camembert al forno ai frutti di bosco con miele, noci e timo fresco**, un insieme di sapori che sorprenderanno il palato dei commensali.

In abbinamento, un rosso della linea biologica Bakán di Torri Cantine.



Preparazione

Scartate il camembert, rivestite il fondo della sua scatola di legno con carta forno, quindi rimettete il formaggio all'interno senza il coperchio.

Con un coltellino incidete un reticolato sulla superficie del formaggio e cospargetelo con il timo fresco sbriciolato e le noci.

Mettete il camembert in forno ben caldo a 180 gradi per una

decina di minuti o finché non sarà leggermente dorato in superficie.

Completate irrorando il formaggio con il miele, e aggiungendo sulla superficie altre noci e frutti di bosco.

Servite i camembert caldissimi, accompagnati da pane o crostini.



Abbinamento

Per questo piatto abbiamo deciso di abbinare un **Bakán Montepulciano D'Abruzzo DOCG**, un vino della linea biologica Torri Cantine, dal colore rosso rubino brillante con sentori di vaniglia e frutta secca.

Morbido, rotondo e corposo, Bakán DOCG si contraddistingue per la notevole armonia tra freschezza e fruttuosità.

promo bundle

CA' NATURA

per te in regalo la pratica shopper Torri Cantine
in cotone 100% organico.

AL PREZZO
SPECIALE DI

€3,95*
CAD.

INVECE DI

~~€9,00~~



**Offerta valida con l'acquisto di almeno 12 bottiglie della linea Ca' Natura.*



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

Bag in Tube Torri Cantine



LEGGI
SUL BLOG



Autore
Andrea Anselmino

Un argomento che da sempre divide il mondo del vino è quello del Bag in Box, anche conosciuto come BIB. Gli amanti del vetro probabilmente storceranno il naso davanti a questa proposta ma ricordiamoci di non giudicare mai un prodotto dall'apparenza, perché dietro a questa scatola di cartone esiste un mondo di vantaggi tutti da scoprire.

Le origini del Bag in Box

Il Bag in Box è un contenitore per liquidi alimentari inventato e brevettato negli anni '50 negli USA dal chimico americano W.R. Scholle, e divenne "Wine Box" come li conosciamo noi oggi, nel 1965, grazie ad un viticoltore australiano di nome Thomas Angove. È formato da una scatola *BOX* solitamente di cartone di varie forme e misure che serve per proteggere e contenere una sacca *BAG* realizzata in materiale plastico poliaccoppiato con un rubinetto per l'erogazione.

L'uso del packaging del vino in Bag in Box rappresenta oggi il 10% del mercato mondiale del vino, e si sta diffondendo sempre di più grazie ai suoi numerosi vantaggi.

I vantaggi del Bag in Box

La caratteristica principale del Bag in Box è che il sacco viene colmato senza incamerare aria e che anche lo svuotamento avviene senza che nel sacco penetri ossigeno, grazie al rubinetto per l'erogazione che permette la fuoriuscita del liquido ma non l'ingresso dell'aria. Man mano che il liquido viene spillato, grazie alla valvola di uscita e alla flessibilità del materiale, il sacco si comprime e si assottiglia ripiegandosi su se stesso senza che si formino all'interno bolle d'aria.

In questo modo **si abbatta quasi del tutto il rischio che il contenuto si ossidi e che le proprietà organolettiche del vino si alterino**, evitando così i tipici problemi che si riscontrano invece nel vino conservato nelle bottiglie aperte.

Proprio per questo il Bag in Box risulta ad oggi il miglior contenitore sul mercato per i vini di uso quotidiano, permettendo di mantenere sempre il vino "pronto all'uso" anche per un consumo saltuario e sporadico. Per quanto riguarda la scatola *Box* anche qui i vantaggi sono innumerevoli, poiché protegge il

sacco dallo schiacciamento dagli urti e dai tagli, è impilabile, protegge il vino dagli sbalzi di temperatura e dalla luce e infine è un'ottima soluzione per le spedizioni con corriere che spesso obbligano ormai ad imballi speciali e molto costosi.

Bag in Tube Montepulciano D'Abruzzo DOC Invecchiato in botte

Torri Cantine ha fatto del formato Bag in Box il suo prodotto più richiesto e venduto grazie ad un packaging accattivante che richiama la stessa etichetta delle bottiglie in vetro e con vini di ottima qualità. Due i formati prescelti, da 3 e da 5 litri e diversi i vini, tutti biologici, destinati per essere conservati in questa nuova confezione. **Il Bag in Tube Montepulciano d'Abruzzo DOC Invecchiato in botte risulta un vino elegante e classico**, dal colore rosso rubino intenso, strutturato e dal sapore molto deciso. **Un vino perfetto da bere tutti i giorni**, durante un pranzo con amici o parenti e che grazie alla comoda confezione riesce a mantenere invariate tutte le sue caratteristiche e qualità nel tempo, con un prezzo davvero molto competitivo.

OTTIENI 5€ DI SCONTO

CON IL NUOVO PROGRAMMA PUNTI!

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

+4

21,00
euro

TORRI CANTINE
**BAG IN TUBE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**
DOC - INVECCHIATO IN BOTTE

Rosso rubino intenso con delicate sfumature violacee e una bella consistenza. Al palato svela percezioni coerenti con l'olfatto.

13,5% Vol.

Pietro Fr ★★★★★

Oltre ad avere una bella confezione, gradevole a vedersi, il vino è eccellente!

+3 Punti

21,00
euro

TORRI CANTINE
**BAG IN TUBE
PINOT GRIGIO**
IGT

Un delicato giallo paglierino caratterizzato da una particolare limpidezza. Al palato è intenso e pungente, con un'interessante freschezza e mineralità.

12,5% Vol.

Andrea0671 ★★★★★

Bella la confezione, profumato e aromatico il vino, ottimo per il mio gusto.

+4 Punti



Torri Store Academy

Degustazione #9

Bakán Passerina · Abruzzo DOC



La Passerina DOC della linea Bakán delle Cantine Torri scaturisce da un vitigno ultratrentennale, nella zona di Controguerra, nella provincia di Teramo, allevato a tendone a una altitudine di 290 metri slm e magnificamente esposto a sud-sud/est.

Una vendemmia di metà settembre, rigorosamente manuale, da coltivazione biologica certificata, a cui segue una vinificazione in tini d'acciaio termocondizionati e una maturazione di quattro mesi sulle fecce, prima

dell'imbottigliamento in totale assenza di ossigeno.

Un luminoso giallo paglierino tenue con un susseguirsi di intense note floreali e fruttate, con prevalenza di salvia, ginestra, pesca e albicocca, rinvigorite da sensazioni agrumate e salmastre.

Al calice una ragguardevole freschezza commisurata alla sapidità, attenuata da un calore e da una delicata e necessaria

morbidezza, con un finale adeguato alle aspettative, finemente acre e pungente.

Un vino con questo brio e questi profumi, servito freddo a non più di 6-8 gradi, è l'ideale per qualsiasi aperitivo, portate di pesce, piatti vegetariani e carni bianche. Lo immaginiamo con del salmone in crosta, carpaccio di branzino all'arancia, risotto agli asparagi, petto d'anatra all'aceto balsamico.



LEGGI
SUL
BLOG

SELEZIONE BIANCHI



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.

+1 Punto



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.

Nunzia F.S. ★★★★★

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

+1 Punto



11,00
euro
bottiglia

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

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

12,5% Vol.

Valentino P. ★★★★★

Elegante, equilibrato, ottimo rapporto qualità prezzo.

+1 Punto



TORRI
CANTINE

LUNANUOVA

LO STAVI ASPETTANDO ED È QUI: IL NOVELLO 2021

Acquista 5 bottiglie e ricevi la sesta

IN OMAGGIO

Preordina dal 1 al 25 ottobre

Le spedizioni saranno effettuate a partire dal 30 ottobre



IT BIO 009
Agricoltura UE





TORRI®
CANTINE



TURAN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
COLLINE TERAMANE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TORRI®
CANTINE

WWW.TORRICANTINE.IT