

NEWSLETTER

Gli sconti del mese

Aprile 2026



ORDINA FACILMENTE!
SCANSIONA IL QR CODE,
OPPURE VAI SU
WWW.TORRI.WINE

TORRI
CANTINE

APRILE

IL RICHIAMO DELLA PRIMAVERA

RICEVI IL

10%

DI SCONTO SU TUTTE
LE BOTTIGLIE ROSÉ*

USA IL CODICE

"PRIMAVERA"

*Il codice PRIMAVERA è valido fino al 30/4 alle 23:59.
Il codice PRIMAVERA non può essere usato con altri
codici sconto o con i punti della raccolta punti. Gli
sconti di questo volantino sono validi fino al 30/4.*



Hai bisogno di aiuto? Contatta
il nostro NUMERO D'ASSISTENZA

085 799 3307

TORRI CANTINE BAG IN BOX

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Questo **Cerasuolo d'Abruzzo** nasce in una delle aree più vocate della regione, da un vecchio vigneto allevato a tendone. La quota altimetrica garantisce una formidabile escursione termica, esaltata da una magnifica esposizione solare. Le uve provengono da un'**agricoltura biologica certificata** e vengono raccolte rigorosamente a mano nella seconda decade di settembre, assicurando il massimo rispetto per l'ecosistema circostante.

In cantina, la **vinificazione in bianco** avviene all'interno di tini d'acciaio termo-condizionati. Dopo la necessaria e calibrata sosta sulle bucce, il vino affronta un **affinamento di 3 mesi in vasche di cemento**. Per preservarne la freschezza e azzerare i rischi di ossidazione, il riempimento della sacca avviene in **totale assenza di ossigeno**.

È un vino dalla spiccata versatilità gastronomica. L'unica regola strutturale riguarda la temperatura di servizio, che deve essere mantenuta rigorosamente fredda, **tra gli 8° e i 10°C al massimo**. Eccellente con aperitivi, antipasti e piatti vegetariani, accompagna con agilità l'intero pasto. L'abbinamento si esalta con un **risotto ai frutti di mare**, tortelli con i broccoletti, straccetti di vitello ai funghi o un provolone semi-stagionato.

VISTA: un bellissimo rosa cerasuolo intenso, contraddistinto da una coinvolgente luminosità.

OLFATTO: all'olfatto rievoca la polpa di ciliegia matura, sentori di lampone e ribes.

GUSTO: all'assaggio è asciutto, moderatamente caldo e morbido in perfetta intesa con una bella freschezza e una persistente mineralità.

OFFERTA
€ 18,90
INVECE DI
~~€ 21,90~~



INTENSITÀ ●●●○○
COMPLESSITÀ ●●●○○

EQUILIBRIO ●●●●○
STRUTTURA ●●●●○



TORRI CANTINE
WITH LOVE COLLECTION
Carrot & Stick
Rosè
★★★★☆

€ 7,90
~~9,90~~



TORRI CANTINE
BAG IN BOX 3L
Cerasuolo
d'Abruzzo
D.O.C.
★★★★★

€ 10,90
~~15,50~~



TORRI CANTINE
NUOVO BUNDLE PRIMAVERA
4x linea 420 a scelta
1x BIB 5L Montepulciano d'Abruzzo DOC
1x BIB 5L Cerasuolo d'Abruzzo DOC

€ 59,90
~~83,40~~

Tutte le promozioni indicate sono valide fino al 30/04/2026, salvo esaurimento scorte.



TORRI CANTINE
4x BAG IN BOX
 5 Litri
 Il bundle Bag in Box
 più conveniente
 ★★★★★

€ **69,90**
~~87,60~~

TORRI CANTINE
BAKÁN
 Cerasuolo d'Abruzzo
 D.O.C.
 ★★★★★

€ **9,90**
~~11,90~~

TORRI CANTINE
ANNIVERSARIO
1967
 Merlot
 Primitivo IGT Puglia

€ **8,90**
~~11,00~~

Tutte le promozioni indicate sono valide fino al 30/04/2026, salvo esaurimento scorte.

GLI APPUNTI DEL SOMMELIER

COSA SONO I DIAMANTI DEL VINO?

I cosiddetti **"diamantini del vino"** sono un fenomeno naturale che spesso genera perplessità. Stappando una bottiglia, può capitare di notare piccoli cristalli sul tappo, sul fondo o sulle pareti. Sebbene sembrano zucchero cristallizzato o minuscole schegge di vetro, si tratta di **cristalli di bitartrato di potassio** (o cristalli tartarici). Si formano quando l'acido tartarico, naturalmente presente nell'uva, reagisce con il potassio durante la fermentazione.

Questa cristallizzazione avviene prevalentemente in seguito all'**esposizione a basse temperature**, che riducono la solubilità di questi sali favorendone la precipitazione solida. Il fenomeno si verifica in modo spontaneo se il produttore sceglie di non forzare la cosiddetta **"stabilizzazione a freddo"**, un processo industriale pre-imbottigliamento che abbassa drasticamente la temperatura del vino per eliminare i cristalli in anticipo. In assenza di questo intervento, i cristalli si formano nel tempo direttamente in bottiglia.

Dal punto di vista qualitativo, **non si tratta di un difetto**. I cristalli non alterano in alcun modo il gusto o gli aromi del prodotto; sono semplicemente l'espressione della chimica naturale del vino e indicano una **lavorazione poco invasiva e rispettosa della materia prima**.

In presenza di questi depositi, è sufficiente versare il vino con attenzione per trattenere i residui sul fondo, oppure procedere con una **decantazione**. In definitiva, questi "diamantini" non sono motivo di preoccupazione, ma la testimonianza di un **processo enologico autentico** e privo di eccessivi interventi correttivi.






ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

VIGNE LOMANEGRA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

L'Oasi di Rosarubra pratica un'avanzata agricoltura simbiotica e biodinamica. Da questo terroir incontaminato nasce un Montepulciano d'Abruzzo in purezza, frutto di vigneti ad altissima densità e rese minime. La vendemmia manuale ottobrina seleziona solo le uve migliori, garantendo un vino che esprime l'autenticità del territorio nel totale rispetto dell'ecosistema e della microbiologia del suolo.

Una vinificazione in botti di rovere di slavia da 10hl, a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione in botti di rovere da 300 litri, al termine della quale si procederà con l'imbottigliamento in totale assenza di ossigeno, per un periodo conclusivo di affinamento.

INTENSITÀ	● ● ● ● ● ● ● ●
COMPLESSITÀ	● ● ● ● ● ○
EQUILIBRIO	● ● ● ● ● ○
STRUTTURA	● ● ● ● ● ● ● ●

Scopri tutti i nostri prodotti su www.torri.wine


ROSARUBRA®
GROUP

Rosarubra Group nasce dall'esperienza decennale delle nostre cantine, operanti sul territorio fin dagli anni '60. Un approccio innovativo e modelli di un'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, un'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 Pepe Vessicchio**. I vini della cantina godono di un affinamento indotto dall'armonia musicale che ne evolve i legami rendendoli equilibrati e longevi.


ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO


TORRI
CANTINE


MUSIKÈ
VINI

Seguici sui nostri canali social   @torricantine