

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Aprile 2021



SCOPRI LA NOSTRA  
SELEZIONE DI VINI BIO SU  
TORRI.WINE

# TORRI CANTINE



IN EVIDENZA



TORRI CANTINE  
**4 VENTI 2019**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DOC

€ **6,95**

invece di € 9,80



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 per il 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



## LA QUALITÀ in produzione NON BASTA

**Riccardo Iacobone**

CEO Rosarubra Group

Secondo il CEO dell'azienda abruzzese Rosarubra, **ogni progetto enologico di grande valore abbraccia e include più componenti fondamentali**: si parte dal campo per arrivare a disporre, in cantina, di una materia prima ineguagliabile, ma è altresì necessario saper vestire e comunicare il prodotto a una platea di consumatori sempre più internazionale.

### Tecnologia e ricerca scientifica

Dalla coltivazione di vitigni autoctoni, nazionali e internazionali, dal **Montepulciano al Trebbiano d'Abruzzo, dal Pecorino fino a Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Merlot**, nello stabilimento di Pietranico nascono ogni anno alcune centinaia di migliaia di bottiglie: Montepulciano, Cerasuolo, Trebbiano, così come blend di uve locali e internazionali, come **Intimo e Triluna**.

**Lo staff aziendale è molto esteso e in cantina si hanno più livelli di competenze e ruoli**; nello specifico, sono presenti tre enologi, un senior e due di secondo livello, che, giornalmente, seguono ogni processo produttivo.

**Tecnologia e ricerca scientifica sono i presupposti con i quali si opera in cantina.**

«Quasi ogni macchinario è tecnologico – conferma Iacobone – dal semplice serbatoio che segnala con un messaggio sul cellulare, in automatico, le informazioni inerenti alla temperatura interna, alla saturazione di azoto e ai livelli di riempimento, dalle presse, collegate a computer da cui è possibile programmare i processi di pressatura - che l'enologo mette a punto per ottenere il miglior pigiato dalle uve - alle macchine di filtrazione e agli apparati microbiologici di pulizia, fino all'imbottigliamento vero e proprio, che ha ormai raggiunto livelli di avanguardia e complessità molto elevati.

**Un impianto, oggi, è capace di controllare qualsiasi cosa**: etichette, riempimento delle bottiglie, lettura dei dati riportati in etichetta e, nei casi più estremi, controllo e robotizzazione di pallettizzazione e stoccaggio».

*Riccardo Iacobone*



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

# FOCUS BAG-IN-BOX

Quante bottiglie da 0,75L contiene un Bag-in-Box?

**3 Litri**  
pari a **4 bottiglie**  
da 0,75L



**5 Litri**  
pari a **7 bottiglie**  
da 0,75L



Materiali riciclabili al 100%  
**CARTA E PLASTICA**

## ALCUNE NOSTRE PROPOSTE



**17,00**  
euro

TORRI CANTINE  
**BAG-IN-BOX 5L  
CERASUOLO D'ABRUZZO**

DOC

*Fresco e persistente con lievi sentori di frutta a bacca rossa.*

**13% Vol.**

**Mario T.** ★★★★★

*Il miglior cerasuolo e siamo già al secondo ordine! Complimenti per la celerità.*

**+3 Punti**



**10,90**  
euro

invece di  
**12,00**  
euro

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

DOC

*Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.*

**13,5% Vol.**

**Vicentini** ★★★★★

*Ottimo livello qualità/prezzo, lo acquisterei ancora.*

**+2 Punti**



**18,90**  
euro

invece di  
**20,00**  
euro

TORRI CANTINE  
**BAG-IN-BOX 5L  
PRIMITIVO**

IGT

*Intenso, con una morbidezza avvolgente, bilanciata con i tannini vellutati e ben integrati.*

**14% Vol.**

**Emanuele V.** ★★★★★

*Ottimo vino, buono il retrogusto, di buon spessore e ottima profumo.*

**+3 Punti**



**18,90**  
euro

invece di  
**20,00**  
euro

TORRI CANTINE  
**BAG-IN-BOX 5L  
MERLOT**

*Un lieve calore al palato, con succosi aromi di prugne, mirtili e ribes nero, ben supportato da una tenue trama tannica.*

**13% Vol.**

**Ivan S.** ★★★★★

*Merlot, una piacevole sorpresa, Torri Cantine non si smentisce complimenti!! Gran bel Merlot!!*

**+3 Punti**



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

Vino & Cibo

# Ciambelline

al vino



LEGGI  
SUL NOSTRO  
BLOG

## **Ingredienti**

500 g di farina 00 + q.b.  
150 g di zucchero + q.b.  
per la superficie  
150 g di Trebbiano d'Abruzzo DOC  
Rosarubra  
150 g di olio extravergine di oliva  
1 cucchiaino di semi di anice  
1 cucchiaino di lievito in polvere o  
bicarbonato



  
**DIFFICOLTÀ**  
Facile

  
**QUANTITÀ**  
50 pezzi

  
**TEMPO**  
60 min.

Le ciambelline al vino sono uno dei dolci più semplici e più amati della tradizione laziale. **Hanno una consistenza rustica, un sapore unico e genuino.** Il segreto per ottenere delle ottime ciambelline è in primis il vino: non uno qualsiasi da cucina, ma un buon vino profumato, come il vino **Trebbiano d'Abruzzo DOC Rosarubra**, dall'estrema ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo al frutto. L'olio extravergine d'oliva deve essere di ottima qualità, fruttato e intenso. Le ciambelline al vino, come da tradizione, **si servono a fine pasto accanto a un buon bicchiere di vino.**

## **Preparazione**

Dopo aver fatto riposare per 15 minuti i semi di anice a bagno nel vino, inserite in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito o bicarbonato, mescolate bene, fate un buco al centro e

Ricetta di  
**Silvia Monopoli**



aggiungete l'olio extravergine di oliva e il vino. Lavorate bene il composto fino a che non avrete ottenuto una palla piuttosto omogenea e compatta ma malleabile.

Prelevate delle noci d'impasto, arrotolatele per realizzare dei cilindretti di circa 15 cm e richiudeteli. Man mano che formate le ciambelline passate la superficie superiore in una ciotola dove avrete messo dello zucchero. Disponete le ciambelline su una placca foderata di carta forno e cuocete a **180°C per circa 20 minuti** fino a doratura. Sfornate le ciambelline e fatele freddare completamente prima di servirle.

## **Abbinamento**

Il vino utilizzato per questa ricetta è **Trebbiano d'Abruzzo DOC della cantina biodinamica Rosarubra.**



**IN PROMOZIONE**



**ROSARUBRA - KHAOS  
PINOT GRIGIO VINO SPUMANTE BRUT**

*Perfetto equilibrio che avvolge la bocca  
con potente acidità e freschezza.*

+3 Punti

**19,90**  
euro  
bottiglia

invece di  
**23,50**  
euro  
bottiglia



**IN EVIDENZA**



**TORRI CANTINE - BAKÀN  
PASSERINA VINO SPUMANTE BRUT**

*Piacevolezza e fruttosità caratterizzano questo vino  
ottenuto da uve fermentate a bassa temperatura.*

+2 Punti

**14,50**  
euro  
bottiglia

**ROSARUBRA  
TRILUNA**  
I.G.T. Colline Pescaresi

**IN PROMOZIONE**  
€ **19,90**  
invece di  
€ 23,50

**SCANSIONA  
E SCOPRI**

\* Promozione valida fino al 30/04/2021



## *Il vino*

*in cento parole*

La Pasqua è nuovamente alle porte, pronta a ricordarci che l'inverno è ormai solo un ricordo permettendoci di gioire del variopinto e profumatissimo risveglio della natura in ogni sua forma.

**Rosarubra, azienda biodinamica, non ha mai voluto interferire sull'ambiente e sull'ecosistema** e ha immaginato un pranzo pasquale senza che nessun essere vivente potesse soffrirne.

Pertanto, abbiamo pensato ad antipasti di hummus di ceci o carciofi alla romana, primi piatti a base di crêpes con radicchio, gorgonzola e noci, pappardelle con ragu' vegetariano o ravioli ricotta e spinaci e un secondo a base di sfornato di patate e carciofi, spezzatino di seitan con patate al forno gratinate o polpette di zucchine e mozzarella.

A queste raffinate pietanze abbiamo pensato di abbinare un vino elegante come il **Triluna I.G.T.**

**Colline Pescaresi**, un blend di sauvignon, chardonnay e malvasia aromatica.

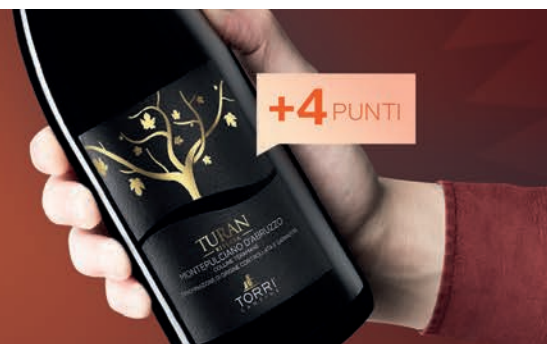
*Autore  
Francesco Properzi Curti*

# OTTIENI 5€ DI SCONTO

**CON IL NUOVO PROGRAMMA PUNTI!**

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

Scopri di più su [shop.torricantine.it/programma-punti](http://shop.torricantine.it/programma-punti)





# MUSIKÈ

VINI



## MUSIKÈ, la prima cantina che affina il vino in musica.

Questa parola viene dal greco **musikè**, che nell'antica Grecia rappresentava le muse e quindi l'insieme delle espressioni verbale (il canto), corporea (la danza) e sonora (la musica). Poi nel tempo ognuna ha sviluppato il suo proprio linguaggio, ma la combinazione delle arti, che ritroviamo nell'opera lirica, ci suggerisce **la perfezione data dall'unione degli elementi**.

*Armonia e amicizia* sono le chiavi di lettura per comprendere l'originale progetto realizzato dal maestro **Peppe Vessicchio** e dall'imprenditore **Riccardo Iacobone**, già titolare di altre due cantine abruzzesi affermate sul mercato, Rosarubra e Torri Cantine. Il maestro e l'imprenditore si sono conosciuti anni fa e da anni condividono la passione per il buon vino e la musica tanto da originare la nuova gamma di *composizioni vinicole* dal nome **Sesto Armonico**. I primi due vini della produzione, un **Trebbiano d'Abruzzo DOC** e un **Montepulciano d'Abruzzo DOC**, sono stati "trattati" con

le frequenze armonico-naturali, seguendo la sperimentazione di Vessicchio partita qualche anno fa proprio con un vino Rosarubra.

La cantina Musikè si propone una campagna di raccolta fondi attraverso due prodotti di qualità da lanciare sul mercato per finanziare una accademia musicale che veda nell'istituzione di una orchestra giovanile l'emblema di una rinascita culturale. **I proventi delle vendite di Musikè, infatti, finanzieranno attività legate al mondo della musica**, contribuendo a sostenere un'orchestra giovanile e musicisti di talento che non possono permettersi gli studi.

La tecnica di *armonizzazione* del vino promossa e attuata dal maestro in collaborazione con gli amici e ricercatori Michele Carone e Andrea Rizzoli ha già contribuito all'affermazione di alcune monovarietà come Barbera, Asprinio, Negroamaro e Grecanico.

Le nuove aggregazioni supramolecolari indotte da questo affinamento chiamato **Freman, FREquenze e Musica Armonico-Naturale**, sembrano migliorare il prodotto su diversi lati, non ultimo quello della digeribilità.

Le note inducono il vino alla cosiddetta catalisi ristrutturativa: il vino cerca all'interno di sé stesso le condizioni di equilibrio di legami. Non che il vino cambi nella sua composizione, ma è nel suo gusto che si riscontrerebbero miglioramenti tali da renderne straordinaria persino la longevità.



SCOPRI  
LA LINEA  
MUSIKÈ




6,95  
euro  
bottiglia

invece di  
~~8,00~~  
euro  
bottiglia

MUSIKÈ  
**MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO**  
DOC

*Una splendida pienezza, con sorso fresco ma di grande eleganza, persistenza infinita.*

 **13% Vol.**

 **Andrea D.R.** ★★★★★

*Vino ottimo per chi ama il sapore vanigliato del Montepulciano.*

 **+1 Punto**




6,95  
euro  
bottiglia

invece di  
~~8,00~~  
euro  
bottiglia

MUSIKÈ  
**TREBBIANO  
D'ABRUZZO**  
DOC

*Freschezza e mineralità, dovute a un'equilibrata acidità e una buona sapidità.*

 **12,5% Vol.**

 **Elena L.** ★★★★★

*Vino molto fresco e beverino. Bevuto in compagnia di amici per un aperitivo.*

 **+1 Punto**

## 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**



# Torri Store Academy

Degustazione #3

## 4 Venti Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Questo magnifico cerasuolo proviene da un vitigno ultra trentennale di Montepulciano d'Abruzzo sito nella zona di Martinsicuro (TE).

**Il Cerasuolo d'Abruzzo 4 Venti** di Torri Cantine è privilegiato da un microclima straordinario, a una altitudine di 290 metri slm, con un allevamento a tendone generosamente esposto a sud-sud-est e **rigorosamente coltivato con tecniche biologiche certificate.**

È frutto di una vendemmia della seconda

decade di settembre e di una vinificazione fatta in acciaio, e dopo un breve periodo di riposo sulle bucce, viene fatto affinare in vasche di cemento, per poi essere imbottigliato in totale assenza di ossigeno.

**Un bellissimo rosa cerasuolo intenso caratterizzato da una intrigante luminosità.** All'olfatto richiama la polpa di ciliegia matura ma anche sentori di lampone, ribes, chiodi di garofano.

All'assaggio risulta essere **fresco, asciutto e**

**ben bilanciato dalla perfetta sintonia tra morbidezza e sapidità.**

Una mora delicata, ma ambiziosa, che ci onora di un lungo finale, supportano i succosi frutti a bacca rossa.

Tantissimi sono i piatti a cui abbinare un siffatto vino, c'è solo l'imbarazzo della scelta. A una temperatura di 10-12°, e anche qualcosa in più, **lo apprezziamo con un aperitivo o con un branzino al cartoccio, oppure con una bella carbonara ma anche con un formaggio semi stagionato.**



LEGGI IL NOSTRO BLOG



## APPROFITTA DEGLI SCONTI DI QUESTO MESE



**17,00**  
euro  
bottiglia

ROSARUBRA

### MOON

PECORINO  
VINO SPUMANTE BRUT

*Giallo paglierino, asciutto, deciso, armonico e sapido.*

**13% Vol.**

**Ernesto P.** ★★★★★

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

**+3 Punti**



**6,95**  
euro  
bottiglia

invece di  
**9,00**  
euro  
bottiglia

TORRI CANTINE

### CERASUOLO D'ABRUZZO

DOC

*Fresco e persistente con lievi sentori di frutta a bacca rossa.*

**13% Vol.**

**Patrizia M.** ★★★★★

*Un vino superbo per aroma ma delicato e pulito al palato.*

**+1 Punto**



**6,95**  
euro  
bottiglia

invece di  
**9,00**  
euro  
bottiglia

TORRI CANTINE

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC

*Elegante, gradevole e fruttato allo stesso tempo.*

**13,5% Vol.**

**Pier Paolo P.** ★★★★★

*Ottimo vino, corposo e dal sapore fruttato e delicato. Lo amo.*

**+1 Punto**

## ROSARUBRA TRILUNA

I.G.T. Bianco Colline Pescaresi



**COLORE**

Bianco



**GRADAZIONE**

14% Vol.



**ABBINAMENTI**

Carni bianche, pesce e cibi vegetariani

Questo particolare uvaggio si ottiene da una selezione delle migliori uve raccolte nella prima decade di settembre provenienti da 3 vigneti distinti.

**L'esposizione ottimale, i cloni e l'età delle vigne conferiscono a questo vino bianco da pesce la poesia del binomio perfetto tra il frutto dello Chardonnay e l'eleganza del Sauvignon Blanc.**

La vinificazione del vino bianco abruzzese **Triluna I.G.T** avviene esclusivamente in tini d'acciaio

termo-condizionati alla temperatura di 12°C. Dopo un periodo di affinamento che dura circa 10 mesi viene imbottigliato in completa assenza di ossigeno.

**Un vino bianco fermo adatto a diverse occasioni, dagli aperitivi all'aria aperta in buona compagnia a base di stuzzichini e finger food freschi, al pranzo in famiglia in accompagnamento a pietanze a base di pesce, come un ottimo pacchero con tartare di salmone.**

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI



# BAKÁN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Un vino in purezza,  
100% uve Montepulciano d'Abruzzo,  
da una vendemmia rigorosamente manuale,  
di un'agricoltura biologica certificata.



IT BIO 009  
Agricoltura UE



  
**TORRI**  
CANTINE