

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Agosto 2021



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI BIO SU
TORRI.WINE

TORRI
CANTINE

IN EVIDENZA



TORRI CANTINE
ANNIVERSARIO 1967
PINOT GRIGIO RAMATO

€ 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 Pecorino



LEGGI
SUL BLOG

Oggi parleremo del **Pecorino, un vitigno autoctono a bacca bianca di origine marchigiana**, da sempre coltivato sui Monti Sibillini al confine con l'Umbria, che per moltissimo tempo fu poco considerato e a cui solo nell'ultimo ventennio è stato riconosciuto il giusto apprezzamento.

Le sue origini possiamo purtroppo solo supporre: per qualcuno risalgono al II secolo A.C. per via di alcuni scritti tramandati da **Marco Porcio Catone**. Testimonianze più recenti risalgono invece al Medioevo, grazie a specifici riferimenti scritti negli Statuti di Norcia in Umbria, riguardanti i proprietari dei vigneti di Pecorino del tempo.

Dalle Marche pian piano si diffuse al sud, in Abruzzo, dove trovò condizioni pedoclimatiche magnifiche per progredire a ottimi livelli qualitativi. Nonostante ciò, un po' perché il vino prodotto veniva utilizzato come vino da taglio, un po' perché non aveva una elevata produttività per ettaro, questo vitigno non fu mai portato in auge come probabilmente avrebbe meritato.

Lo stesso nome è stato oggetto di parecchi approfondimenti e simpatiche ricerche, tese a collegare il vino prodotto dall'omonimo vitigno e la pastorizia, al tempo molto sviluppata e oggetto della storica Transumanza attraverso le colline appenniniche fino in Puglia.

Quanto queste ipotesi siano credibili, nessuno può esserne certo ma le loro versioni sono notevoli. Ne citiamo alcune: il nome Pecorino derivava, probabilmente, dai gusti prediletti dai pastori, o forse stava

ad indicare un vino di qualità non eccelsa, bevuto da persone semplici come erano appunto i pastori, o ancora prendeva il nome dalla forma delle sue uve, del tutto simili alla testa di una pecora... e potremmo continuare perdendoci tra mille ipotesi... ma nessuno potrà mai dire con certezza quale sia ancora oggi quella più accreditata.

La registrazione al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite avvenne nel 1970 con la successiva grande diffusione della pianta, non soltanto nel territorio di Marche e Abruzzo, ma anche nel Lazio e in Puglia, anche se con il tempo fu sempre meno coltivato. La sua espansione infatti andò scemando, un po' a causa della sua caratteristica maturazione precoce e un po' per le basse rese che si riuscivano ad ottenere. Oggi il Pecorino è invece uno dei bianchi più apprezzati. Analizziamolo insieme.

Un vitigno da cui si ottiene un vino di buona struttura, dal colore giallo paglierino con sfumature che variano dal verdolino al dorato a seconda dell'evoluzione e solitamente con una eccellente consistenza.

Un vino dagli intensi profumi fruttati e floreali, con belle note minerali ed erbacee e con una freschezza gustativa supportata da una piacevole sapidità e mineralità, sempre ben bilanciate con un buon calore e una gradevole morbidezza.

Un vino da servire freddo, 6-8°C gradi al massimo, con aperitivi, antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, carni bianche e formaggi freschi o di media 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 i vini biodinamici Rosarubra



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO**

DOC

Un gusto pieno, un calore intenso ma non eccessivo, toni coerenti con l'olfatto a cui si uniscono note di cacao e tabacco.

14,5% Vol.

Fermi D. ★★★★★

"Spettacolo, vale ogni euro speso, difficilmente mi è capitato di bere vini di questa qualità."

+3 Punti



23,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
INTIMO

IGT ROSSO
COLLINE PESCARESI

Un rosso rubino scuro, intenso, con suadenti riflessi porpora sul bordo e un'invidiabile consistenza.

14,5% Vol.

Morimar76 ★★★★★

"Naturalmente il gusto è decisamente cosa soggettiva ma per quanto mi riguarda trovo questo vino grandioso!"

+4 Punti



Il vino

in cento parole

Nel mondo del vino, se l'argomento è la **sciabolata** o **Sabrage**, vuol dire che stiamo parlando del vino più famoso al mondo, lo Champagne.

Si tratta di un eccentrico metodo di apertura della bottiglia di champagne, risalente al periodo successivo alla **Rivoluzione francese**, all'incirca nel 1800 quando dopo ogni battaglia, l'esercito di Napoleone era solito festeggiare - o consolarsi - con dello champagne. È in quel momento che la sciabola degli Ussari veniva sfoderata per stappare la briosa e scintillante bollicina, usanza all'epoca necessaria, mentre oggi solo molto scenografica e di dubbia eleganza, utile forse per accrescere la curiosità nei presenti.

Quindi, se amate tirare di sciabola, assicuratevi che la bottiglia sia asciutta e di averla liberata dalla capsula e dalla gabbietta, afferratela saldamente dalla base, e dopo aver creato lo spazio necessario per non colpire nessuno, fate scivolare la sciabola lungo la bottiglia fino a colpirne il collo con un colpo secco, in modo da far partire tappo e vetro, come da migliore tradizione "cavalleresca".

Autore

Francesco Properzi Curti



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 calore, morbidezza e da un'ottima struttura.

14,5% Vol.



+8 Punti

Vino & Cibo

Poke bowl



Ingredienti

- 160 gr di riso per sushi o riso a chicco corto
- 120 gr di salmone fresco
- 1 cucchiaino di aceto di riso
- 3 cucchiaini di salsa di soia
 - 1 avocado
 - 1 mango
- 100 gr di peperoni rossi piccoli
 - 150 gr di alga wakame
- 150 gr di edamame (fagioli di soia)
 - 2 cucchiaini di olio di sesamo
 - pizzico di zucchero semolato
 - semi di sesamo q.b.



LEGGI
SUL BLOG



DIFFICOLTÀ
Facile



QUANTITÀ
2 persone



TEMPO
20 minuti

Il Pokè, nasce originariamente come **merenda dei pescatori dell'Oceano Pacifico**, che mangiavano il pesce avanzato dalla giornata di pesca tagliato a tocchetti, e pochi altri ingredienti, come polpa di noci kukui, sale marino e salsa di soia.

Bisogna però differenziare il Pokè, piatto nazionale delle Hawaii e la **Pokè Bowl, contaminazione euro asiatica, in cui il pesce crudo, soprattutto tonno a pinna gialla e salmone, viene marinato o condito e accompagnato da riso, avocado, verdure crude e cotte, alghe, germogli di soia, frutta e semini**. Un vero e proprio mix di creatività.

Nelle Pokè Bowl qui proposte, ci sono tutti gli elementi per **un pasto completo e allo stesso tempo leggero e nutriente**: carboidrati, proteine e vitamine.



Preparazione

Tagliate il salmone fresco a cubetti di un centimetro e mettetelo in una ciotola, unite la salsa di soia, i semi di sesamo, l'olio di sesamo e **fate riposare la marinatura per circa 45 minuti**.

Nel frattempo dedicatevi al riso: ponetelo in un colino e sciacquatelo. Versatelo in una casseruola antiaderente dai

Ricetta di
Silvia Monopoli



bordi alti, unite lo stesso quantitativo di acqua e portate a bollore. Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e cuocete per circa 10/12 minuti senza mai mescolare. Spegnete, fate riposare per una decina di minuti e sgranatelo delicatamente con una forchetta. Trasferite il riso in una ciotola grande ed amalgamate con un pizzico di zucchero e dell'aceto di riso.

Nel frattempo pulite e tagliate l'avocado e il mango e tagliateli a strisciole oppure a cubetti. Preparate a rondelle anche i peperoni rossi. Sbollentate gli edamame o cuocerli a vapore.

A questo punto potete comporre le vostre Poké Bowl: sistemate il riso sul fondo, aggiungete gli altri ingredienti tenendoli separati gli uni dagli altri, guarnendo con edamame, alga wakame e semi di sesamo.



Abbinamento

Al nostro Poke Bowl abbiamo deciso di abbinare **Ca' Natura Pecorino IGT Torri Cantine**, un vino bianco biologico **elegante, fresco, sapido e magnificamente equilibrato**. Perfetto per accompagnare: aperitivi, antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, carni bianche e formaggi.

Speciale 6x Bakán BIO

Sconto immediato €10
e spedizione gratuita



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

To the Moon and back!



LEGGI
SUL BLOG



Autore
Andrea Anselmino

"Il profumo dell'estate, il rumore delle onde che si infrangono sulla spiaggia, il tramonto, il profumo della salsedine che ti inebria l'animo e la bottiglia giusta per salutare tanta bellezza..."

È un'estate anomala, fatta di paura, incertezze e pochi spostamenti, ma chi l'ha detto che per viaggiare ed essere felici sia necessario andare lontano? E allora eccomi qui, sulla spiaggia di Jesolo con la mia navicella speciale direzione luna, pronto per ripartire verso la mia amata Bergamo. Ma prima di salutare tutto questo voglio concedermi un ultimo viaggio, forse quello che preferisco, il viaggio nel mondo del vino e più precisamente verso il nuovo universo delle bollicine firmate dalla Cantina Rosarubra. E voi, siete pronti a partire con me e a scoprire Moon?

Le origini del Pecorino

Moon nasce dalle uve Pecorino nella Tenuta di Pietranico, un vitigno autoctono delle Marche a bacca bianca, da sempre coltivato tra i Monti Sibillini, ma che con il passare degli anni si è diffuso verso sud, arrivando

proprio in Abruzzo e nella Tenuta Rosarubra a Pietranico, dove ha trovato condizioni eccellenti, che gli hanno permesso di esprimersi al meglio, rispettando le sue caratteristiche e dando vita a vini dall'ottima qualità e dalla notevole struttura. **Il Pecorino è un vino roccioso, senza compromessi, è un vino dal carattere deciso e ben riconoscibile per la sua grande acidità e freschezza.** La leggenda vuole che l'origine del nome sia legata ai pastori, che lo sorseggiavano nei loro pranzi durante le transumanze dei greggi di pecore. Altre bizzarre teorie ipotizzano la somiglianza dei grappoli alla testa di una pecora, o immaginano le pecore particolarmente ghiotte delle sue dolci uve.

Moon Brut Rosarubra

È tempo di partire, di salire sulla nostra navicella e lasciarci trasportare in questo viaggio chiamato Moon, un viaggio ricco di freschezza, bollicine e tanta territorialità, perché, come per ogni vino della Tenuta Rosarubra, anche Moon è un vino dal forte carattere radicale, un vino che prima di tutto nasce dalla cura e la passione della vigna, dall'agricoltura Biodinamica e dal

rispetto della propria terra, un vino che vuole raccontare la sua storia sorso dopo sorso.

Moon nasce da uve 100% Pecorino, con un'accurata selezione manuale dei migliori grappoli verso metà settembre. Il *terroir* garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che, unite alle tecniche di agricoltura Biodinamica utilizzate, conferiscono a questo vino estrema ricchezza di profumi floreali e grande acidità, che lo rendono perfetto per la produzione di vini freschi atti ad un lungo processo di fermentazione in autoclave.

La spumantizzazione avviene con metodo Charmat lungo e, una volta inoculati i lieviti Moon, continua la sua permanenza in autoclave per un periodo di 10 mesi dopo i quali, sempre in ambiente isobarico, viene imbottigliato. Moon si presenta con un colore giallo paglierino brillante, un perlage molto fine e dall'ottima persistenza, al naso spiccano i sentori di frutta bianca, erbe aromatiche ed una leggera speziatura. Al palato si presenta deciso, armonico, sapido e con un'incredibile freschezza che lo rende un'ottima bollicina per accompagnare un aperitivo.

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
TRILUNA
IGT BIANCO
COLLINE PESCARESI

Un giallo paglierino dalla straordinaria luminosità, con affascinanti sfumature dorate che affollano il calice con un'interessante consistenza.

14% Vol.

Fabio G. ★★★★★

"Un bianco di alto livello, davvero particolare. Ottimi i profumi. Da gustare in compagnia."

+3 Punti

17,00 euro bottiglia

ROSARUBRA
MOON
PECORINO
VINO SPUMANTE BRUT

Un giallo paglierino brillante con suadenti riflessi dorati e un perlage fine e durevole. Profumi intensi ed eleganti.

13% Vol.

Emanuela D.F. ★★★★★

"Il Moon è la bollicina che dovremmo avere sempre in casa."

+3 Punti



Torri Store Academy

Degustazione #7

Bakán Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC della linea biologica Bakán è un vino gustoso, fresco e sapido.

Tra la montagna e il mare, a Controguerra, nella provincia di Teramo, in un suggestivo filare ultra trentennale, posto a una quota di 290 metri slm e magnificamente esposto a sud-sud/est nasce il Cerasuolo d'Abruzzo di Torri Cantine.

Un vino in purezza, ovvero 100% Montepulciano d'Abruzzo, vinificato in bianco, i cui grappoli vengono selezionati manualmen-

te, in una vendemmia biologica certificata di fine ottobre a cui segue una vinificazione in tini d'acciaio termo condizionati e dopo un'adeguata sosta sulle bucce, viene finalmente imbottigliato in totale assenza di ossigeno. Un'emozionante rosa Cerasuolo con brillanti sfumature ramate, a cui concorrono effluvi floreali e fruttati di geranio, garofano, ciliegia e lampone.

Un sorso gustoso, fresco e sapido, in perfetta armonia con una raffinata morbidezza. Aromi di fragola, lampone e mirtillo si collocano in

magnifica sintonia, con una delicata mineralità, preludio di un sottile finale mandorlato.

Il Cerasuolo ha la straordinaria caratteristica di poter essere abbinato quasi con tutto ma sicuramente in qualsiasi circostanza.

Servito ben fresco, a una temperatura sui 12/14°, rappresenta la perfetta compagnia per pesci, carni bianche, menù vegetariani e formaggi semistagionati, quindi: pennette al salmone, cacio e pepe, ma anche orzo con le zucchine o pollo con anacardi.



LEGGI
SUL
BLOG

SELEZIONE CERASUOLI



3,95
euro
bottiglia

invece di
~~9,00~~
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
CA' NATURA
CERASUOLO D'ABRUZZO
DOC

Un luminosissimo rosa Cerasuolo con una interessante consistenza. Intensi effluvi floreali e fruttati. Un sorso asciutto, gustoso, con una bella freschezza.

13% Vol.

Ernesto F. ★★★★★

"Un ottimo Cerasuolo, molto fresco e con un gran sentore fruttato di lampone. Consigliato."



12,00
euro

TORRI CANTINE
BAG-IN-BOX 3L
CERASUOLO D'ABRUZZO
DOC

Un bellissimo e luminoso rosa Cerasuolo intenso e carico, tendente al corallo, caratterizzato da una intrigante consistenza e un magnifico equilibrio.

13% Vol.

Mauroski960 ★★★★★

"Ottimo vino, gradevole al palato. Molto pratico il box."

+2 Punti



11,00
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
BAKÁN
CERASUOLO D'ABRUZZO
DOC

Un bellissimo rosa cerasuolo intenso. All'olfatto rievoca la polpa di ciliegia, sentori di lampone e ribes. Asciutto, caldo e morbido.

13,5% Vol.

Carlo G. ★★★★★

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

+2 Punti

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



MUSIKÈ
VINI



IN OFFERTA
€ 4,95
invece di
~~€ 8,00~~

I VINI TRATTATI CON MUSICA ARMONICO-NATURALE

LA CANTINA DEL MAESTRO PEPPE VESSICCHIO



WWW.MUSIKEVINI.IT

PUOI TROVARE TUTTI I VINI MUSIKÈ SU
WWW.TORRI.WINE



TORRI
CANTINE

PROSSIMA APERTURA

AVEZZANO (AQ)

VIA ROMA 61-65

VENDITA VINO SFUSO · BAG-IN-BOX · BOTTIGLIE · SCOPRI I NOSTRI PUNTI VENDITA SU WWW.TORRI.STORE

