

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Novembre 2021



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI BIO SU
WWW.TORRI.WINE

TORRI
CANTINE

OFFERTA
LIMITATA

5,95
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
LUNANUOVA
NOVELLO 2021



ACQUISTA
ORA



SPEDIZIONE GRATIS

In tutta Italia entro 48H per ordini di un valore superiore a € 50.



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



Viti & Vitigni

IL PRIMITIVO

Un vitigno antichissimo le cui radici sono da ricercarsi nel sud Italia, in particolare nella regione Puglia.

Gli studi fatti su questo vitigno hanno portato le sue origini in quella che è oggi la penisola Balcanica, quindi parliamo di Croazia, Bosnia, Serbia, Montenegro e Albania, e grazie agli Illiri è probabilmente giunto in Italia più di 2000 anni fa, e la sua presenza si consolidò per mano dei Fenici che lo smerciarono un po' per tutta l'area mediterranea. Perfino i Greci, che al tempo erano soliti diffondere ovunque il vino ellenico, non riuscirono nell'intento di farlo radicare in Puglia perché in questa regione erano già presenti dei vitigni chiamati "merum vinum" proprio per indicare un vino non diluito e quindi ben distinto da quello greco che invece veniva addolcito con acqua, miele e resine vegetali.

Figura rilevante nella storia del primitivo fu **Don Francesco Filippo Indellicati**, un alto funzionario della Corte Imperiale Romana in Puglia ed esperto di botanica e agronomia, che nel XVIII secolo intuì che questo vitigno, tra i tanti delle sue vigne, aveva la caratteristica di maturare anticipatamente rispetto agli altri generando frutti particolarmente colorati e polposi, motivo per il quale fu ribattezzato **Primitivus** e dal quale prese il nome che porta oggi.

Nei secoli successivi, il Primitivo si diffuse velocemente in tutta la regione Puglia, in particolare nel Salento, manifestandosi al meglio nelle zone di Gioia del Colle e in Manduria, e nel 1970 fu ufficialmente registrato nel Catalogo nazionale varietà di vite.

Nel 2001, a seguito di ulteriori approfondimenti e grazie all'evoluzione delle moderne tecnologie, si scoprì che il primitivo era biologicamente uguale allo Zinfandel

coltivato negli Stati Uniti, in California, dove attualmente è uno dei vitigni più diffusi.

Un vitigno esigente, particolarmente sensibile ai climi ostili e alle muffe, caratterizzato da generosi grappoli dotati di acini particolarmente zuccherini e con bucce ricche di antociani che garantiscono un intenso colore al vino. Quest'uva, sempre ricoperta di pruina che ha il compito di proteggerla dai raggi ultravioletti e dalle esagerate disidratazioni, trova in Puglia l'ambiente ideale per raggiungere un'ottima qualità.

In questa regione sono state riconosciute due **DOP**, una a **Gioia del Colle** e l'altra a **Manduria**, mentre la coltivazione del Primitivo, che per tradizione viene allevata ad "alberello" e con "piede franco", è autorizzata solo in alcune regioni del centro sud Italia, come Umbria, Abruzzo, Lazio, Campania, Basilicata e Sardegna.

Da questo vitigno si ottiene un ottimo vino dalle caratteristiche inequivocabili che, in

base all'evoluzione, alterna i riflessi del rosso rubino dal porpora al granato, spesso impenetrabile e dall'invidiabile consistenza.

Profumi intensi di prugna, mora, amarena, violetta, oltre alle tipiche note speziate di cannella, pepe nero, liquirizia, cacao, tabacco. **Un vino di ottima struttura, dall'importante tenore alcolico e dall'affascinante morbidezza**, ben bilanciato alla giusta acidità e sapidità, oltre all'imponente tannicità. Da abbinare a piatti di equivalente struttura e a una temperatura dai 16 ai 20 gradi a seconda della maturazione.



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



TORRI
CANTINE

BLACK FRIDAY

week

Una settimana di sconti
DA NON PERDERE!



scopri tutte le offerte
a partire dal 22 novembre
su **www.torri.wine**



LEGGI
SUL BLOG



Vino & Cibo

Ricetta di Silvia Monopoli



PAVLOVA ALLE CILIEGIE

La pavlova è uno dei nostri dolci preferiti. E' bellissima e buona, ma anche abbastanza facile da preparare. Per questo abbiamo chiesto a Silvia di realizzarne una per noi in abbinamento al Pinot Grigio della nuova linea Torri Cantine 1967. Una meraviglia per la vista e per il gusto!

Ingredienti

Per la meringa: 160 g di albumi, 330 g di zucchero semolato extrafine, 30 g di amido di mais, 4 g di cremor tartaro, 2 cucchiaini di succo di limone.

Per guarnire: 250 ml di panna fresca, 60 g di acqua, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 300 g di ciliegie.



DIFFICOLTÀ
Media



QUANTITÀ
8/10 persone



PREPARAZIONE
40 minuti



COTTURA
120 minuti

Procedimento

Montate gli albumi con una planetaria o con le fruste elettriche, a media velocità. Appena cominciano a gonfiarsi e diventare bianchi aggiungete in tre volte distinte lo zucchero, continuando a montare per un paio di minuti tra un'aggiunta e l'altra.

Quando gli albumi saranno ben gonfi, unite l'amido di mais setacciato assieme al cremor tartaro, continuate a montare per 2-3 minuti.

Aggiungete anche il succo di limone e montate per altri 2 minuti per ottenere una meringa lucida e soda.

Con l'aiuto di una tortiera, disegnate un disco di 20 cm di diametro su un foglio

di carta da forno, disponete al centro la meringa, create una cavità centrale e lisciate i bordi, portando la meringa verso l'alto con l'aiuto di un cucchiaio per creare dei bordi frastagliati.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 120° per circa 2 ore, fino a che risulti ben asciutta e lasciate raffreddare la Pavlova nel forno con la porta semi aperta. In una ciotola fredda, montate la panna con fruste elettriche e incorporate l'estratto di vaniglia.

Denocciate le ciliegie e riempite con la metà la cavità della meringa, stendete la panna montata sopra e decorate con le ciliegie rimaste.

Novembre 2021

I NOSTRI CONSIGLI



7,95
euro
bottiglia

Invece di
€ 10,00

TORRI CANTINE
**ANNIVERSARIO
1967**
PINOT GRIGIO RAMATO

Pinot Grigio 13% Vol

Un rosa ramato molto luminoso e consistente.

Aperitivi, antipasti, pesce, piatti vegetariani, carni bianche.

Astronaut ★★★★★

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

+1
Punto



7,95
euro
bottiglia

Invece di
€ 10,00

TORRI CANTINE
**ANNIVERSARIO
1967**
MERLOT

Merlot 13,5% Vol

Rosso rubino luminoso, riflessi violacei e una bella consistenza.

Aperitivi, carni bianche e rosse, formaggi freschi.

Gigi S. ★★★★★

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

+1
Punto



23,50
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
TURAN
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOCG - RISERVA

Montepulciano d'Abruzzo 14,5% Vol

Rubino impenetrabile, riverberi granata e una bella consistenza.

Aperitivi, antipasti, cibi vegetariani, carni rosse e formaggi stagionati.

Premi



+4
Punti



Abbinamento

Abbiamo deciso di abbinare un bianco della **nuova linea 1967**, un **Pinot Grigio** che nasce da un **vitigno allevato a Guyot**, in una delle zone più importanti in ambito vitivinicolo, caratterizzata da un'impagabile escursione termica e da una magnifica esposizione.

Un magnifico **Pinot Grigio** ottenuto da una vendemmia della terza decade di agosto, rigorosamente manuale, che garantisce il massimo rispetto per l'ambiente circostante.

IN PROMO

€ 7,95

invece di
€ 10,00



ACQUISTA
ORA




ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

BRINDA CON ROSARUBRA

Due calici da vino rosso firmati Rosarubra
nell'elegante confezione regalo.

IN
PROMOZIONE

€ 16,00

INVECE DI
€ 22,00



Acquista ora su www.torri.wine



LEGGI
SUL BLOG



Torri Store Academy

Degustazione #10

Autore Francesco Properzi Curti



BAKAN PECORINO

Denominazione di Origine Controllata



Nella zona di Ancarano, nella provincia di Teramo, a una altitudine di 290 metri sul livello del mare e con una magnifica esposizione a sud-sud/est, nasce il **Pecorino DOC della linea Bakan** delle Cantine Torri.

In un allevamento a pergola abruzzese e con il 100% di uve pecorino, il vino scaturisce da una vendemmia della prima decade di settembre, rigorosamente manuale, di un vitigno ultratrentennale da **agricoltura biologica certificata**. La vinificazione viene fatta in tini d'acciaio termocondizionati a cui segue un affinamento di almeno 4 mesi, nelle vasche di cemento, per poi procedere all'imbottigliamento in totale assenza di ossigeno.

Nel calice **un luminoso giallo paglierino, con sfumature dorate, che seduce per la sua brillantezza**. Una buona intensità

olfattiva palea freschi aromi agrumati di frutta gialla, albicocca, un gradevole floreale, acacia, salvia, tiglio, con note vegetali di erba appena tagliata. In bocca risalta **una struttura piacevolmente calda e attraente, rattivata in antitesi, dal mordente acido e da una estrosa sapidità**. Una persistenza durevole, in perfetta sintonia con l'olfatto, che si lascia sopraffare da un delicato retrogusto amarognolo.

Questo è un vino da servire ben fresco, con un ampio calice da vino bianco, a una temperatura di 6-8 gradi con aperitivi, antipasti, piatti di pesce, cibi vegetariani, carni bianche o formaggi freschi o di breve stagionatura. Immaginiamo degli spiedini di pesce, tagliolini con vongole e funghi porcini, verdure grigliate, una faraona al forno o una bella giuncatella abruzzese.



11,00
euro
bottiglia



COLORE

Giallo paglierino luminoso con sfumature dorate, che seduce per la sua brillantezza.



ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti, pesce, piatti vegetariani, carni bianche e formaggi.



GRADAZIONE

13,5% Vol.

Novembre 2021

DA NON PERDERE



13,00
euro
bottiglia

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

DOC RISERVA

Montepulciano d'Abruzzo 14,5% Vol

Rosso rubino impenetrabile con delicatissima sfumatura granata.

Aperitivi, antipasti, cibi vegetariani, carni rosse e formaggi stagionati.

Giorgio L. ★★★★★

Gran vino rosso. Importante, profumato e con un gusto avvolgente e forte. Lo bevo, lo consiglio e lo regalo.

+2
Punti



13,00
euro
bottiglia

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

DOCG COLLINE TERAMANE

Montepulciano d'Abruzzo 14,5% Vol

Un rosso rubino intenso con delicate sfumature porpora.

Aperitivi, antipasti, carni rosse, formaggi stagionati.

Pmc.luongo ★★★★★

Ottimo vino, fermo al gusto, che ho scoperto grazie al vostro consiglio, con un profumo eccezionale.

+2
Punti



11,00
euro
bottiglia

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

DOC

Montepulciano d'Abruzzo 13,5% Vol

Un luminosissimo rosa cerasuolo con un'interessante consistenza.

Aperitivi, antipasti, pesce, formaggi, carni bianche e rosse.

Michele P. ★★★★★

Uno dei migliori rosati in commercio ad un prezzo accessibile. Bisogna assaggiarlo, altre parole sono superflue.

+2
Punti



LEGGI
SUL BLOG



Blog Post

Autore *Carla Benvenuto*



NOVELLO: UN VINO DA RISCOPRIRE

Settembre e ottobre sono mesi di vendemmia, ma sono anche mesi in cui si sente parlare di vino Novello.

Molti storcono il naso quando si nomina il Novello, infatti esso è spesso legato ad una fama poco felice, quasi come fosse un prodotto di scarsa qualità.

Sicuramente non è una delle tipologie di vini più conosciuti e consumati. Ma **un vino particolare che non tutte le cantine producono e che si trova principalmente in questo periodo dell'anno**, dopodiché viene tolto dal commercio.

COS'È IL VINO NOVELLO

Vino Novello significa vino nuovo, appena prodotto, che si beve in tempi brevi, nei mesi che succedono la vendemmia. Infatti la produzione e la commercializzazione del Novello seguono una precisa normativa.

Innanzitutto viene alla luce non dalla classica fermentazione tradizionale, bensì attraverso la macerazione carbonica. Questo procedimento presuppone una fermentazione in totale assenza di ossigeno, con l'aggiunta di sola anidride carbonica, dei grappoli migliori delle uve a bacca rossa appena vendemmiate. **Di conseguenza è molto veloce**, avviene in pochi giorni, **e garantisce un'eccellente estrazione delle componenti aromatiche dei frutti.**

Per questo motivo il vino Novello va consumato in breve tempo; infatti, secondo la legge italiana, deve essere messo in commercio a partire dal 30 ottobre dello stesso anno in cui è avvenuta la vendemmia delle uve utilizzate per produrlo. Inoltre, secondo la normativa vigente, c'è anche una data entro la quale non può più essere commercializzato: il 31 dicembre.

Queste date non sono stabilite a caso. È il lasso di

tempo che si ritiene corretto per mantenere inalterate le qualità di questa tipologia di vino.

CARATTERISTICHE DEL VINO NOVELLO

La motivazione di questa velocità di produzione e consumo è data dalle caratteristiche organolettiche del Novello. **Non è adatto all'invecchiamento, è un vino da consumare nell'immediato.** E questo, sia chiaro, non è affatto un difetto come molti pensano, ma la principale caratteristica di questa tipologia di prodotto.

Difatti il Novello è un vino semplice, facile da bere, poco tannico, dal colore rosso vivace, acceso, dal gusto giovane, e dal profumo ricco di note floreali e fruttate.

Per accompagnare senza dubbio rumorose serate con amici, da abbinare magari a delle caldarroste, anch'esse tipiche del periodo, ma anche a formaggi o carni saporite.

È sicuramente un vino da provare, perché rappresenta qualcosa di unico nel suo genere e, cheché se ne dica, anche di molto particolare (rispetto a ciò a cui siamo abituati solitamente quando si parla di rossi).

LUNANUOVA, IL NOVELLO TORRI CANTINE

Un'espressione vincente del vino Novello è **Lunanuova**, prodotto da Torri Cantine, il cui nome richiama appieno i concetti di: nuovo, recente, fresco, luminoso.

La selezione dei grappoli avviene rigorosamente a mano, dal 20 al 30 ottobre. I vigneti di Montepulciano d'Abruzzo con cui si produce questo vino sono posizio-

nati in un contesto territoriale che, per escursioni termiche giornaliere ed esposizione, possiede condizioni ottimali a mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche.

Questo vino "nuovo" viene ottenuto tramite macerazione carbonica, un processo mediante il quale i grappoli interi vengono posti in contenitori di acciaio precedentemente saturati con anidride carbonica in totale assenza di ossigeno. Gli acini in questa particolare condizione modificano il loro metabolismo iniziando una fermentazione intracellulare che può durare da 7 a 14 giorni.

Dopodiché l'uva viene pigiata e il mosto avviato alla fermentazione alcolica tradizionale.

Ne consegue un vino dal colore rosso intenso con note violacee, un ventaglio olfattivo vivo e deciso di fiori e frutta rossa fresca e croccante. Al palato è rotondo, corposo, beverino, scende davvero in maniera piacevole.

Perfetto per una serata autunnale davanti ai primi camini accesi, scambiando due chiacchiere con un amico e mangiando caldarroste. Ma è un vino che per la sua piacevolezza e facilità di beva si presta comunque ad accompagnare anche una cena a base di carne o salumi, o primi a base di ragù e sughi.

Il Novello va riscoperto. Poiché è un vino diverso, unico, e non sempre disponibile. Un vino da non lasciarsi sfuggire perché la prossima occasione potrebbe essere tra un anno.



IN PROMOZIONE
€ 4,95
INVECE DI
€ 8,00



I VINI
TRATTATI CON MUSICA
ARMONICO-NATURALE



LA CANTINA DEL
MAESTRO PEPPE VESSICCHIO





QUANTITÀ
LIMITATE!

5,95

euro
bottiglia

TORRI CANTINE LUNANUOVA

Vino Novello 2021

Questo vino "nuovo" viene ottenuto tramite **macerazione carbonica**, un processo mediante il quale i grappoli interi vengono posti in contenitori di acciaio precedentemente saturati con anidride carbonica in totale assenza di ossigeno. Gli acini in questa particolare condizione modificano il loro metabolismo iniziando una fermentazione intracellulare che può durare da 7 a 14 giorni.



Abbinamento

Perfetto per una serata autunnale davanti ai primi camini accesi, scambiando due chiacchiere con un amico e **mangiando caldarroste**. Ma è un vino che per la sua piacevolezza e facilità di beva si presta comunque ad accompagnare anche **una cena a base di carne o salumi, o primi a base di ragù e sughi**.



Wine tasting

Elegante, gradevole e fruttato allo stesso tempo. Fine ed intenso, con tannini morbidi e sentore avvolgente e persistente.

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



IT BIO 009
AGRICOLTURA UE



23,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA INTIMO

I.G.T. Rosso
Colline Pescaresi

Da una raccolta surmatura di uve **Montepulciano e Merlot** nasce un vino dalla fragranza sontuosa unita ad una straordinaria morbidezza.

Il residuo zuccherino derivante dal parziale appassimento del grappolo su vigne di oltre 30 anni di età, si fonde con un'elegante concentrazione di elementi estrattivi che richiamano marasca, prugna e frutti rossi, svelando un tannino armoniosamente equilibrato.

La sua essenza affascina il palato offrendo sensazioni di pienezza aromatica e integrità di frutto. **Un vino importante, rotondo, estremamente piacevole**, da abbinare a piatti complessi o da sorseggiare in profonde meditazioni.



COLORE

Rosso rubino scuro,
riflessi porpora.



UVE

Montepulciano
d'Abruzzo e Merlot



Speciale

FESTA DEL VINO



A PARTIRE DA
€ 36,20

ROSARUBRA
COMPOSIZIONE
ROSARUBRA

il pacchetto include

2 Bottiglie della linea DOC Rosarubra
a scelta + bifora Rosarubra



A PARTIRE DA
€ 49,00

ROSARUBRA
COMPOSIZIONE
SHAMÀN

il pacchetto include

1 Bottiglia della linea Shamàn Rosarubra
a scelta + cofanetto in legno



A PARTIRE DA
€ 7,95

TORRI CANTINE
COMPOSIZIONE
TORRI CANTINE

il pacchetto include

1 Bottiglia Torri Cantine a scelta +
cofanetto Torri Cantine



Appunti di BIODINAMICA

LE POTATURE

Un esempio di economia circolare in tenuta è il riciclo delle potature. **Ricicliamo le potature** (di siepi, alberi, etc.) **tritandole opportunamente per realizzare compost dal grande valore biologico.**

I compost ottenuti vengono poi utilizzati come ammendanti organici per i nostri vigneti. Aumentando la sostanza organica nei terreni dell'1%, vengono fissate in essi 18/20 tonnellate per ettaro di carbonio, evitando in tal modo che aumenti l'effetto serra.

È importante rispettare l'ambiente, anche attraverso buone pratiche agricole.

Autore
Enio Tiberio



23,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
KHAOS
SPUMANTE ANCESTRALE
TREBBIANO

Trebbiano 12% Vol

Giallo ambrato e moderato perlage dell'Ancestrale.

Aperitivi, antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, carni.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio, spumantizzazione Ancestrale per almeno 6 mesi in bottiglia.

+4
Punti



23,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
KHAOS
SPUMANTE ANCESTRALE
PINOT GRIGIO

Pinot Grigio 12,5% Vol

Giallo ambrato, riflessi ramati, non filtrato, quindi velato.

Aperitivi, antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, formaggi.

Vinificazione

Fermentazione in acciaio, spumantizzazione Ancestrale per almeno 6 mesi in bottiglia.

+4
Punti



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA
MOON
SPUMANTE BRUT

Pecorino 13% Vol

Giallo paglierino brillante, riflessi dorati e un perlage fine e durevole.

Aperitivi, antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, formaggi.

Ernesto P. ★★★★★

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

+3
Punti



23,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
KHAOS
IGT BIANCO COLLINE PESCARESI

Sauvignon blanc, Chardonnay, Malvasia aromatica 14% Vol

Giallo paglierino luminoso, con suadenti riflessi dorati

Aperitivi, antipasti, pesce, carne bianca, formaggi poco stagionati.

Fabio G. ★★★★★

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

+4
Punti

**OTTIENI 5€
DI SCONTO**

**CON IL NUOVO
PROGRAMMA PUNTI!**

Ogni 20 punti guadagnati,
ottiene un **buono di 5€!**



Scopri i nostri vantaggi

ORDINA ORA

Un nostro esperto è a tua disposizione

085 799 3307 · 338 202 8846

338 202 8846

www.torri.wine

help@torricantine.it

SPEDIZIONE GRATIS!

Per ordini di un valore superiore a €50 la tua spedizione sarà gratuita.

TORRI CANTINE SPECIALE BAG IN TUBE

Acquista almeno 2 Bag in Tube di Torri Cantine,
otterrai uno **sconto del 10%**

SCONTO

10%

IMMEDIATO



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

INVECCHIATO IN BOTTE

VINO BIOLOGICO

PINOT GRIGIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VINO BIOLOGICO

Acquista ora su www.torri.wine



IT BIO 009
AGRICOLTURA UE