

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Febbraio 2022



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

TORRI CANTINE

TORRI CANTINE BAG IN TUBE

PINOT GRIGIO
I.G.T. Terre di Chieti



IT BIO 009
Agricoltura UE



IN EVIDENZA

21,00
euro



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.



IL GLERA · PROSECCO

Il Prosecco è uno dei fiori all'occhiello della vitivinicoltura italiana, un vino che non pretende di essere un gigante, ma con molta umiltà e grazie anche al modesto tenore alcolico, al carattere allegro, oltre alla freschezza e alla spumeggiante briosità, ha saputo farsi apprezzare in quasi ogni parte del mondo.

IL GLERA

Il **Glera** è il vitigno con cui si produce il Prosecco ed è nato nel nord-est dell'Italia, in **Friuli-Venezia Giulia**, precisamente nelle zone adiacenti al Comune di "Prosecco" un tempo Prozek, con il quale ha condiviso il nome. Tuttavia, è nel vicino Veneto, precisamente nella zona di Treviso, che si sono potuti apprezzare i più prestigiosi Prosecco italiani, in particolare nella zona di Conegliano-Valdobbiadene, all'interno della quale annoveriamo **la prestigiosa collina di Cartizze**.

TRANQUILLO O FRIZZANTE

Il prosecco, ottenuto da uve glera, può essere prodotto "tranquillo", ovvero non propriamente effervescente, ma al massimo con un leggero "petillant", quando è ottenuto da vigneti poco produttivi e particolarmente folti, dove le uve vengono vendemmiate tardivamente. Ne scaturirà un **giallo paglierino delicato**, non particolarmente acceso e vivace, **con profumi di frutta fresca che ricordano la mela, pera, mandorla e miele**.

Sarà "frizzante" invece quando la seconda fermentazione verrà effettuata in autoclave, come nel caso dello spumante, ma a una pressione più bassa, che non superi i 2,5 bar. Dopo una rifermentazione piuttosto breve, si otterrà un vino fresco e vivace, anche se con un perlage non al massimo della sua forma espressiva, ma con caratteristiche generali estremamente coinvolgenti.

METODO MARTINOTTI-CHARMAT

Il glera raggiungerà il massimo risultato produttivo nella versione "spumante", con il metodo **Martinotti-Charmat**, nel quale la rifermentazione si verificherà sempre in autoclave, ma a una pressione minima di non meno di 3 bar e con un periodo di permanenza decisamente più lungo.

Il vino prodotto si manifesterà con brillanti tonalità di giallo, una spuma densa, foriera di bollicine numerose e persistenti, pronte a regalarci un'effervescenza fresca e minerale con aromi di frutta di giornata e fiori giovani, oltre a qualche timido cenno di piacevole fragranza.

CARTIZZE

Se invece parliamo di qualità, e sempre nel massimo rispetto per tutti i produttori di glera, pensiamo di poter dare la Lode alla versione "spumante" di tutte le uve provenienti e lavorate all'interno della microzona di "Cartizze". In questo caso, ci sarebbe anche la possibilità di aggiungere la menzione "superiore" in modo da creare il **"Prosecco D.O.C.G. superiore di Cartizze"**, al momento privo di competitor da un punto di vista qualitativo.

Cartizze è un'area collinare di 108 ettari di vigneti, situata all'interno dell'area vitata di **Conegliano-Valdobbiadene**, nella provincia di Treviso, che grazie al particolare "terroir", quindi microclima e terreno, crea un ambiente particolarmente naturale per la coltivazione e quindi Viti Sane con caratteristiche uniche e di particolar pregio.

TERROIR

Immaginiamo un terreno particolarmente minerale e drenante, con un'ottima esposizione a sud e con una eccezionale escursione termica, dalla quale si produce con una resa bassissima per ettaro (pentagono d'oro).

Il prosecco ottenuto da uve glera è diventato oggi un riferimento, in Italia e nel mondo, per chiunque voglia passare un momento di piacevole convivialità, grazie all'aspetto spumoso e brillante del perlage, al moderato tenore alcolico, alla particolare freschezza, sapidità e mineralità, che insieme al prezzo più che abbordabile, lo rendono immancabile nei momenti di socialità.

WINE TASTING

Il risultato sarà **un vino spumante con una spuma briosa ricca di profumi di frutta fresca e fiori giovani, con una acidità e una mineralità ruscillante in buon equilibrio con una morbidezza attenuatrice**. Con un bel calice abbastanza alto e stretto per poterne apprezzare il perlage e gli aromi, e a una temperatura sui 4-6 gradi al massimo, lo si può immaginare in ogni occasione, aperitivi, antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni e formaggi.



Offerta speciale

Linea Prosecco Brut

Bianco e Rosé



Acquista
direttamente
dal produttore

AL PREZZO
SPECIALE DI

€9.90

CAD.

INVECE DI

€12.00





LEGGI
SUL BLOG



Vino & Cibo

Ricetta di *Silvia Monopoli*



FILETTO AL PEPE VERDE

Il filetto al pepe verde è un classico secondo piatto gustoso e cremoso, adatto a chi ama la carne e predilige sapori raffinati. Per il pranzo della domenica o per una cena romantica, non c'è niente di più prelibato.

Ingredienti

4 filetti di manzo da 150-200 g ognuno, 20 g di pepe verde in grani, 30 g di burro chiarificato, 25 g di brandy, 150 - 180 ml di panna fresca liquida, 20 g di senape (facoltativo), sale q.b.



DIFFICOLTÀ
Facile



QUANTITÀ
4 persone



PREPARAZIONE
5 minuti



COTTURA
25 minuti

Procedimento

Legate i filetti con spago da cucina, in modo che mantengano la forma durante la cottura. Prendete una padella, aggiungete il burro chiarificato e quando sarà ben caldo, posizionatevi i filetti.

Scottateli per qualche istante a fuoco vivace, poi abbassate; leggermente la fiamma e lasciateli cuocere senza toccarli in modo che i primi; 6-7 mm del filetto diventino dorati.

Sfumate con il brandy e fatelo fiammeggiare, abbassate il fuoco e aggiungete il pepe verde, un pizzico di sale e la senape.

Non appena l'alcol sarà evaporato, alzate la fiamma e aggiungete la panna,

quindi terminate la cottura nappando continuamente la superficie della carne con la crema e avendo cura di fare cuocere la carne da entrambi i lati.

Se desiderate una cottura del filetto al sangue, togliete la carne dalla padella e fate addensare la cremina, oppure prolungate la cottura dei filetti lasciando addensare la salsa a fuoco vivace per 1 o 2 minuti.

Una volta che i filetti saranno cotti, trasferiteli sui piatti da portata, rimuovete lo spago e lasciateli riposare.

Ponete la carne nel piatto, cospargete con la crema e servite subito il vostro filetto al pepe verde.



43,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
SHAMÀN
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C. · RISERVA



Montepulciano
d'Abruzzo 15% Vol



Rosso granato luminoso e impenetrabile, magnifica consistenza.



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



Premi



Note sensoriali

Potenziale ●●●●○ Armonioso ●●●●○

Complessità ●●●●○ Acidità ●●●●○

Corpo ●●●●○ Dolcezza ●●○○○



Abbinamento

Per questo raffinato secondo piatto, abbiamo deciso di abbinare Shamàn Montepulciano d'Abruzzo Riserva della tenuta biodinamica.

Un vino che racconta la storia di un'oasi straordinaria dove il terreno stesso, i profumi e i sapori generati, sono il risultato di un'organizzazione volta a non interferire mai con la natura.

Nato per essere gustato nei momenti di riflessione, si esprime al meglio con piatti strutturati ed eleganti come questo filetto al pepe verde.

+8
Punti

ROSARUBRA
Shaman

Montepulciano d'Abruzzo
D.O.C. Riserva



ACQUISTA
ORA



2 REGALI PER TE

Con 70€ di spesa ricevi un
cestello per il ghiaccio in regalo

+ SPEDIZIONE GRATUITA



Acquista
direttamente
dal produttore



LEGGI
SUL BLOG



Torri Cantine Academy

Degustazione #13

Autore Francesco Properzi Curti



TURAN MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.G.

Nella provincia di Teramo, tra Colonnella e Controguerra, in un vigneto ultra-cinquantennale, con allevamento a pergola abruzzese, a 290 metri slm e magnificamente esposto a sud-sud/est, nasce la DOCG della linea **Turan delle Cantine Torri**.

Un vino ottenuto con il 100% di uve **Montepulciano d'Abruzzo**, di una vendemmia di fine ottobre rigorosamente manuale. Il vino fermenta in tini d'acciaio termocondizionati a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione di 6 mesi nelle vasche di cemento. A seguire, un invecchiamento di non meno di 24 mesi in botti grandi, prima di iniziare un affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia, in totale assenza di ossigeno.

Un luminoso rosso rubino intenso, quasi **imperscrutabile**. Al naso si apprezzano gli effluvi di viola, mora matura, frutti di bosco, spezie, pepe, caffè, tutti ben integrati tra loro.

Se ne gusta con piacere la classica bevibilità, calda e ricca di fascino.

Un sapore pieno, morbido, che richiama l'olfatto, con l'aggiunta di intense note balsamiche. Una freschezza perfettamente allineata al corpo e ben accolta da un tannino dinamico, pur se attenuato negli angoli. Il finale, lungo e persistente, è caratterizzato da una gradevole e apprezzata sapidità.

Un vino che necessita di tempo per svelarsi, pertanto è necessario aprirlo un po' prima di servirlo, mantenendo una temperatura variabile tra i 16 e i 18 gradi e con un bicchiere capiente e dall'orlo ampio. Un vino ottimo, gradito in ogni occasione, lo si può assaporare sia da soli che in compagnia, meglio se abbinato a piatti strutturati e saporiti.

Absolutamente appropriato anche con aperitivi, antipasti, carni rosse, piatti vegetariani e formaggi di breve e lunga stagionatura. Immaginiamo un antipasto all'italiana, lasagne alla bolognese, agnello al forno, parmigiana di melanzane, ma anche formaggi profumati come un gorgonzola o un pecorino.



€18,00
euro
bottiglia



COLORE

Un luminoso rosso rubino intenso, con una magnifica consistenza.



ABBINAMENTI

Antipasti, cibi vegetariani, carni rosse e formaggi stagionati.



GRADAZIONE

14,5% Vol.

Febbraio 2022

SCELTI DA NOI



10,90
euro
bottiglia

Invece di
€ 16,00

TORRI CANTINE
SOTTOVENTO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 13,5% Vol

Un luminoso rosso rubino con riflessi violacei.

Antipasti, cibi vegetariani, carni rosse e formaggi stagionati.

Christianifd ★★★★★

Una piacevole sorpresa. Un vino fresco, fruttato che si beve con grande piacere.

+2
Punti



6,95
euro
bottiglia

Invece di
€ 9,00

TORRI CANTINE
**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO**
D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 13,5% Vol

Rosso rubino scuro, con riflessi purpurei di gioventù.

Aperitivi, antipasti, vegetariano, carni rosse e formaggi stagionati.

Massimiliano C. ★★★★★

Gusto pieno e vigoroso. Odore che promette e gratifica all'assaggio. Ottimo davvero.

+1
Punto



5,95
euro
bottiglia

Invece di
€ 9,00

TORRI CANTINE
CA' NATURA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo 13,5% Vol

Rosso rubino luminoso e pieno, con sfumature porpora.

Antipasti, carni rosse e formaggi stagionati.

Mcassanmagnago50 ★★★★★

Ottimo vino l'ho ordinato più volte. Rapporto qualità prezzo ok. Consegna super veloce.

+1
Punti



LEGGI
SUL BLOG



Blog Post

Autore **Carla Benvenuto**



UN NUOVO PROGETTO ENOICO: SESTO ARMONICO

Sesto Armonico Montepulciano d'Abruzzo DOC della cantina Musikè nasce dal progetto voluto dal Maestro Beppe Vessicchio e Riccardo Iacobone, titolare delle cantine abruzzesi Rosarubra e Torri.

Legati da una bella amicizia e dalla passione per il buon vino e per la buona musica, il Maestro e l'Imprenditore hanno unito le loro energie e le loro competenze per dare vita alla **Cantina Musikè** e ad una gamma di "composizioni vinicole" che hanno scelto di chiamare Sesto Armonico.

IL METODO FREMAN

La vera novità di questa collaborazione è il trattamento che viene riservato ai vini con l'utilizzo di frequenze armonico naturali, e il loro affinamento in botte attraverso il metodo **FREman** (Frequenze e Musica Armonico-Naturale), ovvero tramite note specifiche che ne evolvono i legami e li rendono equilibrati e godibili.

Si tratta di una sperimentazione agro-musicale che dimostra i benefici apportati ai prodotti naturali attraverso le frequenze della musica. Le note inducono il vino a cercare, all'interno di sé stesso, le condizioni di equilibrio dei legami. Il vino non cambierà nella sua composizione, ma avrà un miglioramento nel suo gusto tale da renderne

straordinaria persino la longevità. Una simile novità in campo enoico, nonché un così particolare progetto, non poteva non aprire le danze del mio 2022, che spero sia ricco di cose nuove, nuovi propositivi e realizzazioni.

SESTO ARMONICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Ho scelto di stappare uno dei miei vitigni preferiti poiché ero molto curiosa di capirne gli effetti e i risultati con questa tecnica di affinamento molto singolare. Ed è così che mi sono lasciata coinvolgere dal **Montepulciano d'Abruzzo**.

Da uve Montepulciano d'Abruzzo in purezza vendemmiate manualmente nei primi giorni di ottobre, dopo la vinificazione in tini di acciaio **Sesto Armonico** viene affinato per circa 8 mesi in cemento con il metodo "FREman" prima di essere imbottigliato.

Ne consegue un vino dalle caratteristiche organolettiche sicuramente interessanti, sintomo del fatto che

questa nuova tecnica di affinamento qualche aspetto positivo sicuramente lo apporta.

WINE TASTING

Al calice si presenta di un **colore rosso rubino intenso**, ed i profumi che si aprono alla degustazione olfattiva sono caratterizzati da sentori di frutti rossi come mora e ciliegia, frutti di bosco e aromi floreali di rosa e viola. Il sorso è fresco, con una viva nota minerale ed un tannino che si fa sentire pur risultando integrato e mai aggressivo.

Caldo, morbido e con una bella persistenza, è davvero il compagno ideale per ogni occasione, da soli o in compagnia, con cui abbinare piatti più strutturati come carni rosse e tagliatelle al ragù, ma anche aperitivi e antipasti a base di salumi e formaggi.

Un progetto quello di Musikè che si è rivelato davvero interessante e che ad una degustazione attenta e ponderata basata anche su confronti con altri vini che affinato tradizionalmente, riscontra una differenza nelle caratteristiche organolettiche notevoli.

SCOPRI IL NUOVO PROGRAMMA PUNTI

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



ACCUMULA
I PUNTI

1 punto ogni 5€ di spesa



RISCATTA
IL BUONO

20 punti = 5€ di sconto



RISPARMIA

Spendi il tuo buono
su tutto il catalogo

+4 PUNTI

Scopri di più su shop.torricantine.it/programma-punti

MUSIKE

Sesto Armonico

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Invece di
~~€ 8,00~~

IN EVIDENZA

4,95
euro
bottiglia



ACQUISTA
ORA





TORRI[®]
CANTINE

SCOPRI IL NUOVO
SOTTOVENTO RISERVA
Montepulciano d'Abruzzo DOC

A SOLI
14,90€
INVECE DI
~~20,00€~~



SPECIALE LINEA BAG IN BOX

Scopri la nostra selezione di vini Torri Cantine, nella pratica ed elegante confezione Bag in Box e Bag in Tube.



IL VINO in cento parole

Durante l'esame "visivo" di un vino fermo, perché gli intenditori sono soliti ruotare il calice? Serve per valutarne la consistenza, subito dopo averne verificato la limpidezza e il colore.

È necessario far girare lentamente il vino nel calice, proprio per creare un velo sulla parete interna del bicchiere dal quale si formeranno le classiche lacrime e archetti dovuti alla cosiddetta "tensione superficiale", ovvero l'energia con cui le molecole esteriori di un liquido si attraggono reciprocamente.

La forza di questa attrazione è creata dall'alcol che evapora e se le lacrime scenderanno velocemente, alternate da pochi e ampi archetti, vorrà dire che il vino non è particolarmente consistente, se viceversa le lacrime scenderanno lentamente, formando archetti fitti e numerosi, vorrà dire che il vino sarà dotato di una buona consistenza.

Autore

Francesco Properzi Curti

21,00
euro
bottiglia



TORRI CANTINE
BAG IN TUBE 3L
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C. · INVECCHIATO IN BOTTE

- Montepulciano d'Abruzzo 13,5% Vol
- Rosso rubino intenso con delicate sfumature violacee.
- Piatti elaborati e carni rosse alla griglia, piatti molto strutturati.

🗨️ Motta.A 58 ★★★★★

Vino robusto, per occasioni speciali, confezione perfetta per godere fino all'ultima goccia il prodotto. Da consigliare.



+4
Punti

21,00
euro
bottiglia



TORRI CANTINE
BAG IN TUBE 3L
PINOT GRIGIO 12,5% Vol
I.G.T. · Terre di Chieti

- Pinot grigio
- Un delicato giallo paglierino e una particolare limpidezza.
- Antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, carni bianche.

🗨️ Renzo M. ★★★★★☆

Bianco particolare, ricercato, gradevole e piacevole negli abbinamenti. Bella la confezione.



+4
Punti

17,00
euro
bottiglia



TORRI CANTINE
BAG IN BOX 5L
PASSERINA
I.G.T. · Terre di Chieti

- Passerina 13% Vol
- Giallo paglierino tenue con una particolare luminosità.
- Aperitivi, antipasti, cibi di mare, piatti vegetariani, carni bianche.

🗨️ Paolo M. ★★★★★

Ottimo Passerina, nulla da invidiare al vino in bottiglia, lo acquisto da diverso tempo. Servizio veloce e comunicazione ottima.



+3
Punti

17,00
euro
bottiglia



TORRI CANTINE
BAG IN BOX 5L
CERASUOLO D'ABRUZZO
D.O.C.

- Montepulciano d'Abruzzo 13% Vol
- Rosa cerasuolo intenso, contraddistinto da una coinvolgente luminosità.
- Quasi con tutto, aperitivi, antipasti, pesce, vegetariano, carni e formaggi.

🗨️ Valeria A. ★★★★★

Ottimo rosato, prezzo giusto e spedizione veloce. Comodissimo il box da 5L. Consigliatissimo!



+3
Punti



MUSIKÈ
VINI



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