

NEWSLETTER

Novità dal mondo del vino

Maggio 2021



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI BIO SU
TORRI.WINE

TORRI
CANTINE



IN EVIDENZA



TORRI CANTINE
4 VENTI 2019
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

€ 6,95

invece di € 9,00



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 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



Comunicazione, packaging, ecosostenibilità

Riccardo Iacobone

CEO Rosarubra Group

Non solo il metodo di coltivazione e i processi di cantina, ma anche una comunicazione accattivante e ben organizzata e un packaging attraente hanno contribuito, in modo determinante, al successo commerciale di Rosarubra. L'efficace comunicazione, in particolare, per Iacobone è un presupposto fondamentale, poiché rappresenta l'unico vero strumento incisivo che un imprenditore possiede per raggiungere in modo efficace i consumatori e trasmettere correttamente la propria visione, oltre ai valori che contraddistinguono il proprio brand.

«La mia più grande soddisfazione è aver creato da zero, in pochi anni, un importante gruppo che, lavorando su qualità e comunicazione, si sta distinguendo a livello nazionale e internazionale - conclude il CEO -. Il nostro è uno stile riconoscibile, che mette la piacevolezza del bere al centro dell'offerta, e il mercato ci sta dando merito della naturalità dei nostri vini.

La coscienza del consumatore fa sì che il biologico cresca ogni anno, così come il valore percepito dei prodotti ecosostenibili, un tema che sarà centrale anche in futuro. Per questo siamo impegnati anche in una campagna volta a ridurre al minimo altri elementi impattanti legati alla filiera produttiva:

poniamo particolare attenzione all'ottimizzazione delle spedizioni, ad esempio, e punteremo sempre maggiormente su bottiglie di vetro dal peso ridotto, ma la battaglia più grande sarebbe quella di riuscire a liberarsi delle chiusure in sughero.

Tutto il Nord Europa, ma non solo, anche per i vini pregiati preferisce i tappi a vite Stelvin, un sistema di chiusura che ha un impatto ambientale molto diverso dai sugheri e tutela il consumatore dalle possibili interferenze di TCA, la principale molecola responsabile del cosiddetto sentore di tappo nel vino. Avremmo quindi tutto il vantaggio nell'utilizzare il tappo Stelvin, ma purtroppo in Italia siamo legati a un retaggio culturale molto radicato, che fa sì che il consumatore associ il tappo a vite a vini di scarsa qualità.

Abbiamo cominciato, nel nostro piccolo, a lavorare in questo senso e questo sarà uno dei progetti più importanti che ci vedrà impegnati in futuro, nella speranza che tutto il comparto, prima o poi, compia un decisivo cambio di rotta relativamente all'utilizzo del sughero per le chiusure».

Riccardo Iacobone



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

LA SINTESI PERFETTA TRA NATURA E CAPACITÀ DELL'UOMO



SCANSIONA
E ACQUISTA



Appunti di

Biodinamica

Con il metodo biodinamico, la concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono **attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno** e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali, **utilizzando esclusivamente mezzi naturali**: compost prodotto da concime solido da cortile, materiale vegetale come fertilizzante, rotazioni colturali.

La lotta agli insetti dannosi viene realizzata creando dei ecosistemi che creano equilibrio tra dannosi e utili che ci permette di non intervenire. La lotta alle malattie funginee viene fatta con l'utilizzo di macerati vegetali, polvere di roccia e tea di compost, che rendono più resilienti le nostre colture.

Rendendo vitale la terra ed aumentandone l'attività biologica, le piante crescono in modo naturale, nutrite dall'ecosistema del suolo. La concimazione e la cura del terreno sono quindi finalizzate all'ottenimento e al mantenimento di questo equilibrio.

Autore
Enio Tiberio



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**TREBBIANO
D'ABRUZZO 2020**

DOC

*Un giallo paglierino luminoso
con bellissimi riverberi aurei e
una buona consistenza.*



13% Vol.



Ernesto P. ★★★★★

*Un vino elegante, da portare in tavola
quando si vuole far bella figura con gli
ospiti. Estremamente equilibrato.*



+3 Punti



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO 2017**

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.



Morimar76 ★★★★★

*Scoperto per puro caso durante le
vacanze nel meraviglioso Abruzzo, sarà
ora difficile farne a meno. Eccellente.*



+3 Punti



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA
MOON
PECORINO
VINO SPUMANTE BRUT
*Giallo paglierino, asciutto,
deciso, armonico e sapido.*



13% Vol.



Fabio G. ★★★★★☆

Ottime bollicine, bottiglia spettacolare.



+3 Punti



43,50
euro
bottiglia

ROSARUBRA
SHAMÀN
PECORINO 2017
ABRUZZO DOC
*La struttura complessa e la spiccata
acidità offrono un sorso persistente.*



14,5% Vol.



+8 Punti



LEGGI
SUL BLOG

Vino & Cibo

Bignè salati al salmone e formaggio con lo skyr



Ingredienti

Per 50 bignè

- 150 g farina 00
- 250 g acqua
- 100 g burro
- 4 uova grandi
- 1 pizzico di sale

Per la crema

- 800 g formaggio allo skyr
- Aneto fresco q.b.
- Pepe macinato fresco q.b.

Per guarnire

- 250 g salmone affumicato norvegese
- aneto fresco q.b.
- ribes rosso q.b.



DIFFICOLTÀ
Media



QUANTITÀ
50 pezzi



TEMPO
60 min.

I bignè salati al salmone e formaggio con lo skyr, sono un antipasto goloso e originale, perfetto per le occasioni speciali. **L'involucro di delicata pasta choux** accoglie una **farcitura morbida e saporita** che si sposa in modo perfetto al salmone affumicato, e l'aneto fresco, insieme a un bel ribes, gli regalano freschezza.



Preparazione

Versate in una pentola l'acqua e il sale, unite anche il burro a cubetti e portate il tutto ad ebollizione.

A questo punto aggiungete la farina a pioggia in un colpo solo e mescolate con una spatola o un mestolo di legno.

Mescolate rapidamente, quindi cuocete il roux per 2-3 minuti, fino a quando non si sarà creata una patina bianca sul fondo della pentola.

Trasferite l'impasto così ottenuto in una ciotola o nella planetaria e lasciate raffreddare per qualche minuto. Incorporate le uova, uno per volta: quando il primo sarà ben assorbito, potete unire il secondo e così via. **Una volta incorporate tutte le uova dovrete ottenere un impasto liscio e consistente.**

Trasferite il composto in una *sac a poche* con la bocchetta liscia e,

su una teglia foderata con carta forno, fate dei mucchietti di circa 3 cm di diametro. **Fate cuocere i bignè in forno statico, preriscaldato a 180° per i primi 15 minuti e poi a 160° per altri 10 minuti.**

Quando i bignè saranno gonfi e dorati, spegnete il forno, aprite lo sportello e lasciateli dentro altri 10 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare.

In una ciotola mescolate il formaggio spalmabile allo skyr con l'aneto tritato e una macinata di pepe. Con un coltello tagliate delicatamente i bignè a metà e farciteli con un cucchiaino di composto al formaggio e un pezzetto di salmone affumicato. Infine guarnite ogni bignè con un po' di crema, un ciuffetto di aneto e un ribes.



Abbinamento

Metteteli in un vassoio e gustateli, magari accompagnati da un calice di **Khaos Ancestrale Ramato di Rosarubra**, un vino spumante non filtrato caratterizzato da una eccezionale freschezza degli aromi primari derivanti dalle uve ed un elegante e finissimo perlage.



Ricetta di
Silvia Monopoli

TORRI CANTINE BAG IN TUBE

Il re degli abbinamenti a tavola,
nel pratico ed elegante formato da 3 Litri.

IN
PROMOZIONE

€ **17**,90
invece di
€ 21,00



IN
PROMOZIONE

€ **18**,90
invece di
€ 21,00



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

Primavera in rosa: la rivincita dei vini rosati



LEGGI
SUL BLOG



Autore
Carla Benvenuto

Bandita (ora anche dalla legge) la leggenda metropolitana secondo la quale il rosato si ottiene miscelando vino bianco e vino rosso, vediamo quali sono le principali tecniche per la sua vinificazione.

La prima consiste in un processo che inizia come per un vino rosso, ovvero con la pigiatura e la macerazione del mosto a contatto con le bucce che però, nel caso si voglia produrre un rosato, dura molto meno (da poche ore ad un massimo di due giorni) rispetto a quanto avviene per i rossi. Dopodiché si procede seguendo i medesimi step della vinificazione in bianco.

Un'altra tecnica è quella del salasso, ovvero si preleva una certa quantità di mosto dalla vasca di macerazione nella quale si sta preparando un vino rosso. La parte di mosto prelevato viene vinificata in bianco e quindi si otterrà un vino rosato.

In Francia sono diffusi i **vins gris**, che a discapito del nome, sono a tutti gli effetti dei vini rosati dal colore più pallido rispetto a quelli italiani. Sono ottenuti da uve dalla bassa capacità colorante (come, ad esempio, i Cinsaut Rose o i Cinsaut Grische) che vengono vinificate seguen-

do le stesse procedure della vinificazione in bianco. Non si ha quindi una macerazione sulle bucce ed il colore è raggiunto esclusivamente dalla pigiatura.

In America sono invece famosi i **blush wines**, ottenuti dalla vinificazione in bianco di uve a bacca rossa (tra le più utilizzate c'è lo Zinfandel) che hanno un gusto abbastanza dolce e sono caratterizzati da una leggera effervescenza che li rende vini ideali da bere durante un aperitivo.

Un'altra tipologia di vini rosati è costituita dai cosiddetti **vini di una notte** e **vini di un giorno**, ottenuti i primi, da una macerazione del mosto compresa tra le 6 e le 12 ore, ed i secondi da una macerazione di 24 ore. La loro caratteristica è quella di avere un colore molto intenso, tendente al rosso.

LE CARATTERISTICHE DEI ROSATI

La palette dei vini rosati spazia da un rosa tenue, ad un rosa cerasuolo, passando per le nuances chiaretto, salmone, buccia di cipolla e così via. Nomi e gradazio-

ni sono tanti e spesso anche molto fantasiosi, tanto che alcuni hanno dato il nome a celebri vini come il **Chiaretto DOC** o il **Cerasuolo d'Abruzzo DOC**.

I profumi di questa tipologia di vini sono molto delicati: si va da note fruttate di lampone, melograno, pompelmo, ciliegia, fragoline di bosco, a sentori più floreali che di solito rimandano al geranio, alla rosa, al gelsomino. Sono vini che regalano un sorso fresco e leggero, talvolta presentano dei tannini appena accennati e un'acidità bilanciata, unita a sapidità e mineralità. Il risultato è piacevole e rinfrescante, da bere sicuramente giovane e alla giusta temperatura (10-12 gradi).

Molto versatili anche negli abbinamenti, i **vini rosati** si prestano senza dubbio ad accompagnare aperitivi, antipasti a base di pesce o vegani, risotti e primi piatti semplici, carni bianche, affettati, sushi, ed ultimamente molto in voga è l'abbinamento con la pizza. Perfetti per questa stagione, rappresentano il giusto compromesso tra l'intensità del rosso e la freschezza del bianco.



11,00
euro
bottiglia

TORRI CANTINE
**CERASUOLO
D'ABRUZZO**
DOC

Secco e morbido, armonico e delicato con lievi sentori di lampone, mirtillo e fragola.



13,5% Vol.



Carlo G. ★★★★★

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



+2 Punti



17,00
euro
bottiglia

ROSARUBRA
**CERASUOLO
D'ABRUZZO 2020**
DOC

Asciutto e molto intenso, nel quale spicca una bellissima freschezza e un delicatissimo tannino.



13% Vol.

Ernesto P. ★★★★★

Ottima sapidità in bocca, ottimi profumi.



+3 Punti





Torri Store Academy

Degustazione #4

4 Venti Pecorino DOC Abruzzo



Il Pecorino d'Abruzzo DOC di Torri Cantine è un piacevolissimo vino bianco di buona struttura che gode del magnifico equilibrio tra la spiccata freschezza e sapidità e il calore e la morbidezza che lo contraddistinguono.

Nasce in una zona tra Ancarano e Controguerra (TE) da un vitigno ultratrentennale, a una altitudine di 290 metri s.l.m., splendidamente esposto a sud-sud/est da un allevamento a tendone e con il 100% di uve Pecorino.

È frutto di una vendemmia manuale di una agricoltura biologica certificata e la

vinificazione viene fatta in acciaio a cui segue un affinamento di 3 mesi nelle vasche di cemento, per poi essere imbottigliato in totale assenza di ossigeno.

Un giallo paglierino tenue, caratterizzato da una particolare luminosità e un'interessante consistenza. Si è accolti da una intensità impattante, incentrata su profumi di fiori di campo, frutta gialla, una delicata speziatura, oltre a una prorompente e persistente nota erbacea. È intenso, contraddistinto da una

prepotente spalla acida, ingentilita dal giusto

equilibrio tra delicata morbidezza e calore, si è accolti dai sentori di pesca a polpa gialla, mela e pera, in un habitat di pungente mineralità, oltre a un persistente finale di lime.

Un vino da servire freddo, sui 6°-8°C, con cibi preferibilmente a base di pesce, ma anche con aperitivi, antipasti, piatti vegetariani, carni bianche e formaggi freschi o di media stagionatura. Immaginiamo delle linguine allo scoglio, tagliolini all'astice, risotto allo zafferano o delle verdure grigliate.



LEGGI
SUL
BLOG

ALCUNE NOSTRE PROPOSTE



12,00
euro

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

Asciutto, moderatamente caldo e morbido in perfetta intesa con una bella freschezza.



13% Vol.



Riccardo M. ★★★★★

Ottimo il vino, soddisfatto anche del sistema del box, spedizione veloce.



+2 Punti



14,00
euro

TORRI CANTINE BAG-IN-BOX 3L CHARDONNAY

Al palato è equilibrato e persistente, con freschezza e sapidità ben integrate a una morbidezza addolcente.



12,5% Vol.



Barbara B. ★★★★★

Adoro questo Chardonnay. Profumato, fresco, al palato è una vera delizia.



+2 Punti

ROSARUBRA SHAMÀN

Pecorino Abruzzo D.O.C.



COLORE
Bianco



GRADAZIONE
14,5% Vol.



ABBINAMENTI
Carni bianche,
formaggi, pesce,
cibi vegetariani



Un vino d'altri tempi proveniente da un vitigno centenario che, come si faceva un tempo, viveva in alta quota maritato ad aceri di montagna. Così nasce questo straordinario vino in purezza di uve Pecorino, selezionate da una rigorosissima vendemmia manuale in leggera surmaturazione, in un allevamento biodinamico, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Una vinificazione in acciaio e una maturazione in barrique nuove per un periodo non inferiore a 12 mesi. A seguire, il vino prosegue il suo invecchia-

mento nuovamente in acciaio per i successivi 12 mesi, al termine del quale verrà imbottigliato, in totale assenza di ossigeno, affinando almeno ulteriori 10 mesi. Un vino longevo che porta lustro in ogni cantina, per via di una evoluzione che riserva sempre piacevolissime sorprese.

Disinvolto in ogni occasione (aperitivi, antipasti, piatti vegetariani, carni bianche e formaggi di breve o media stagionatura) lo immaginiamo con un sauté di vongole veraci, un'orata al cartoccio, orzo e zucchine, risotto ai funghi, un rollé di tacchino.



ROSARUBRA®

TENUTA IN PIETRANICO



WWW.ROSARUBRA.IT