

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO LE PROVINCE DI: Roma (città e provincia), L'Aquila, Teramo e Pescara.



TORRE RAONE

Loreto Aprutino (Pescara)



Ettari vitati:
29



Bottiglie prodotte:
80.000



Tipo di agricoltura:
Biologica



L'azienda è collocata nelle dolci ed assolate colline di Loreto Aprutino a 350 m.s.l.m. ai piedi del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga ed al confine con la riserva naturale del Lago di Penne. L'azienda ha una superficie totale di 35 ettari, condotta totalmente in regime biologico dal 1997 e certificata dall'ente preposto ICEA. 29 ettari sono dedicati alla

produzione di uve, di questi la maggior parte sono vigneti autoctoni di Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino, 3 ettari sono invece dedicati alla produzione di olive da olio. L'azienda prende il nome dalla vecchia torre d'avvistamento ancora presente nel perimetro aziendale, questa Torre fu fatta costruire nell'XI secolo da Raone da Poliano, discendente

del Duca Tancredi di Normandia. In quegli anni infatti i Normanni arrivarono in Italia per aiutare le città della penisola a liberarsi dei Bizantini. **FILOSOFIA:** I metodi di coltivazione sono assolutamente non invasivi, incentrati sulla necessità di esaltare le caratteristiche naturali dei vigneti e degli uliveti autoctoni. Questo è il principale obiet-

tivo dell'azienda, esaltare i prodotti tipici della zona, cui spesso diffuse tecniche di produzione incentrate sulla quantità piuttosto che sulla qualità non hanno reso giustizia. A tal proposito le uve vengono accuratamente selezionate in vigna e per quanto riguarda il Montepulciano d'Abruzzo vengono vinificate tramite la fermentazione spontanea ad

opera dei lieviti indigeni, al fine di esaltarne la naturale tipicità del prodotto. Un altro riflesso dei principi di fondo che regolano l'attività della cantina nella Tenuta Torre Raone è, ad esempio, l'uso molto limitato di barriques, questo proprio per evitare di soffocare gli eleganti e delicati profumi ed i sapori caratteristici dei vini "Torre Raone".



0,75 lt

LUCANTO
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.
Montepulciano d'Abruzzo 100%



0,75 lt

LUCANTO
TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.
Trebbiano d'Abruzzo 100%



2020
vincus 90/100

0,75 lt

RAONE PECORINO
I.G.T. COLLINE PESCARESI
Pecorino 100%



0,75 lt

RAONE ROSSO
I.G.T. COLLINE PESCARESI
Montepulciano d'Abruzzo,
Merlot, Cabernet Franc

Provenienza: Loreto Aprutino, 350m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, le uve vengono sottoposte a criomacerazione direttamente in pressa per poi concludere la vinificazione come un vino bianco. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi. Di colore rosa petalo con riflessi aranciati, al naso profumi delicati di ciliegia, fragola e di rosa rossa. Al palato molto equilibrato, note di fragola, susina gialla e mango, sapido dai sapori armonici e persistenti.

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a fine Settembre, si opera la decantazione statica del mosto per 24 ore per poi seguire con la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi. Di colore giallo paglierino, cristallino, al naso è intenso con note floreali che si fondono con ampi profumi di frutta fresca come mela verde, ananas e banana. Al palato è secco e fresco, di buona struttura con sentori di mela, pera, pesca gialla, sapido con lunga persistenza, equilibrato ed armonico.

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Settembre, viene effettuata la criomacerazione in pressa per 12 ore e si lascia decantare il mosto per fermentare solo la parte più limpida e cristallina. Fermentazione a 15°C con batonage per alcune settimane.

Affinamento: in bottiglia per 3/4 mesi. Di colore giallo paglierino, cristallino, tendente al dorato con riflessi verdolini, al naso aromi di frutta esotica, agrumi, fiori ed erbe aromatiche, molto elegante e raffinato. Al palato fresco, sapido e minerale con eleganti note agrumate e di frutta secca, datteri, confettura d'albicocca, accenni di essenze vegetali verdi. Di notevole persistenza e piacevolezza, in grado di evolvere positivamente nel tempo.

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a Settembre / inizio Ottobre, dopo una lunga macerazione sulle bucce con frequenti follature, durante l'inverno viene svolta la fermentazione malolattica.

Affinamento: il Montepulciano d'Abruzzo in botti di rovere per 12 mesi. Di colore rosso rubino intenso, al naso sentori di confettura di amarena, prugna, ribes nero e sambuco nero con fragranti note speziate di erbe aromatiche. Al palato sapido con ottimo equilibrio tra la potenza alcolica, acidità e tannini. Sapori complessi e speziati, che fanno ricordare l'amarena, mirtillo, mora, cannella, liquirizia, pepe nero; un vino armonico e fine di lunga evoluzione.



TORRE RAONE
Loreto Aprutino (Pescara)



2020
vincus
92/100

0,75 lt

LUCANTO

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

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: La vendemmia avviene a metà Ottobre, la fermentazione è spontanea ad opera dei lieviti indigeni, 7/10 giorni di macerazione in contenitori di acciaio. Durante l'inverno avviene spontaneamente la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 9 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è intenso con aromi di mora, lampone, amarena, prugna, mirtillo e violetta. Al palato deciso, frutta rossa matura come mora, lampone, amarena e prugna, notevole persistenza con tannini morbidi e vellutati, molto equilibrato ed armonico.



2016
vincus
92/100

0,75 lt

SAN ZOPITO

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

"TERRE DEI VESTINI"

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Provenienza: Loreto Aprutino, 350 m.s.l.m., Suolo: Argilloso/Calcareo.

Vinificazione: dopo un leggero appassimento delle uve in vigna, la raccolta avviene a fine Ottobre, le uve diraspate vengono fatte fermentare per circa 20 giorni a contatto con le bucce. Durante l'inverno avviene la fermentazione malolattica a temperatura controllata, 18°C.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato intenso con riflessi mattoni, al naso profumi che vanno dalle spezie, alla liquirizia e a tutta la gamma del balsamico, comprendendo la salvia e rosmarino. Al palato emerge per morbidezza e rotondità, sapido e di notevole persistenza. Ottima la corrispondenza con il naso, equilibrato, armonico e fine.

