

TORRE RAONE

ITALIA - ABRUZZO

Luciano Di Tizio ed Antonio D'Emilio, due amici con una grande passione e con l'obiettivo di produrre vini di qualità assoluta. Per questo i metodi di coltivazione sono non invasivi, incentrati sulla necessità di esaltare le caratteristiche naturali dei vigneti e degli uliveti autoctoni. Altra caratteristica è, ad esempio, l'uso molto limitato di barriques. Questo proprio per evitare di soffocare gli eleganti e delicati profumi ed i sapori naturali caratteristici del vino, con aggressive sensazioni olfattive e gustative derivanti dalle diverse essenze legnose. Luciano ed Antonio hanno chiamato un vecchio amico e compagno di studi, Romeo Taraborelli, enologo di grande esperienza e professionalità, molto apprezzato in ambito nazionale. L'azienda sorge in Abruzzo, sulle colline assolate di Loreto Aprutino (PE) a 350 mt sul livello del mare, ai margini del Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga e nelle immediate vicinanze dell'Oasi Naturale Lago di Penne.

TORRE RAONE

Lucanto Montepulciano d'Abruzzo

D.O.C.: Montepulciano d'Abruzzo - codice: 04100

Varietà delle uve: Montepulciano d'Abruzzo.
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Vinificazione: lunga fermentazione con bucce e

frequenti follature.
Commenti: rosso rubino intenso, consistente. All'olfatto risulta intenso, persistente e fine, fruttato con note speziate. Gusto caldo, morbido, sapido con lunga persistenza, equilibrato ed armonico.
Suggerimenti di servizio: è un vino a tutto pasto, ma accompagna con eccellenti risultati primi piatti con sughi leggeri, carni bianche, roast beef e formaggi.



TORRE RAONE

Raone Pecorino

I.G.T.: Colline Pescaresi - codice: 04101

Varietà delle uve: Pecorino.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Vinificazione: vinificazione a temperatura controllata.
Commenti: cristallino, giallo paglierino con venature verdoline; abbastanza consistente. All'olfatto risulta intenso, persistente e fine, fruttato con note floreali ed erbacee. Gusto secco, abbastanza caldo e morbido, fresco e sapido con lunga persistenza,

equilibrato e di qualità fine.
Suggerimenti di servizio: ottimo con crostacei, paste e risotti di pesce, formaggi freschi, pesce arrosto.

