



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA

La Storia

Era il 1910 quando nonno Vincenzo si diresse con il calesse a Napoli per concludere la trattativa che lo portò ad acquistare un fazzoletto di terra di circa 20 ettari dove sorgeva una torre di avvistamento. Il terreno era di proprietà della famiglia Zambra, e quella torre era conosciuta come “Torre Zambra”. Su quell’appezzamento di terra nonno Vincenzo impiantò i primi vigneti di Montepulciano e Trebbiano e li coltivò per quasi 30 anni, finché non vennero distrutti durante la seconda guerra mondiale, portando la famiglia sul lastrico.

Nel corso della guerra Laurentino De Cerchio, genero di Vincenzo, fu catturato dall’esercito nazista e fatto prigioniero in Germania; riuscì a tornare a Villamagna soltanto nel 1947. Di ritorno nel piccolo borgo prese in gestione l’azienda agricola e iniziò la sua incessante attività di viticoltore, re-impiantando i vecchi vigneti andati distrutti ed iniziando la costruzione della cantina. Fu così che, nel 1961, venne imbottigliata la prima vendemmia “Torre Zambra”.

Il Terroir di Villamagna

Le colline di Villamagna godono di un microclima unico che le rende fra le più vocate al mondo alla coltivazione della vite. L’estrema vicinanza al mare e alla montagna fa sì che vi siano bruschi sbalzi termici fra il giorno e la notte e tra le diverse stagioni.

Queste particolari caratteristiche climatiche rendono i vini bianchi molto profumati e i vini rossi complessi e adatti ad un lungo invecchiamento. Le colline dove sono coltivati i vigneti della cantina sono in perfetta esposizione sud-est, fra i 120 e i 200 metri di quota. I terreni sono calcareo-argillosi, ricchi di humus e sostanze nutritive.





ZAM
MAGNA

La nostra filosofia produttiva



La fermentazione spontanea

Torre Zambra ha da sempre abbracciato la filosofia della fermentazione spontanea. Questo metodo di vinificazione ci insegna che il lavoro inizia in vigna, dove oculate operazioni agronomiche permettono di portare in cantina una grande carica di lieviti "indigeni" ad opera dei quali si sviluppa un naturale processo di trasformazione dell'uva. Ciò consente una selezione spontanea di più ceppi che portano in dono un autentico patrimonio aromatico ricco di profumi.

Questo è lo stile produttivo Torre Zambra: poter ritrovare nel calice tutto quello che semplicemente Madre Natura ci dona. Nascono così dei vini complessi, espressione profonda del territorio d'origine, capaci di riservare emozioni uniche.

L'affinamento in cemento

La cantina Torre Zambra ha sposato sin dalla sua nascita l'affinamento in cemento.

Rispetto ad altre tipologie di contenitori, il recipiente in cemento garantisce una stabilità termica impareggiabile, che consente di mantenere inalterate le caratteristiche olfattive e di ottenere vini più morbidi e rotondi, i quali si prestano ad invecchiamenti più lunghi.

L'affinamento in Tonneau

L'obiettivo della nostra cantina è quello di esprimere al massimo le potenzialità dello straordinario territorio di Villamagna. Per questo motivo per alcuni dei nostri vini rossi scegliamo di proseguire l'affinamento, già iniziato in vasche di cemento, avvalendoci del Tonneau.

La differenza principale tra questa botte e la più blasonata Barrique è da riferirsi alla capienza: 550 litri per il Tonneau e 225 per la Barrique. La maggiore capienza del Tonneau favorisce affinamenti più morbidi, in grado di migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini, accompagnandoli nella loro naturale evoluzione, ed evitando così l'aggressività e l'incisività della Barrique. E' così che nascono vini vellutati, in grado di esprimere al massimo le caratteristiche del territorio di Villamagna, zona particolarmente vocata alla produzione di eccezionali vini rossi.



Villamagna Riserva



VILLAMAGNA DOC - RISERVA



Il territorio di Villamagna ha una tradizione plurisecolare nella coltivazione della vite, attestata dal suo stesso nome ("villa magna" significa infatti "grande podere"), ed è da sempre considerato come il più vocato per la produzione di uve Montepulciano. E' ormai dal 2011 che quest'area è stata identificata con la Denominazione di Origine Controllata, volta a delimitare la prestigiosa zona di produzione che si trova nell'omonimo comune di Villamagna e nei comuni limitrofi di Vacri e Bucchianico. Soli 85 ettari di vigneto selezionati sono entrati a far parte di questa importante microzona. Le uve che nascono all'interno di questo territorio sono definite "Montepulciano da Villamagna". I vigneti sono locati tra i 30 e i 180 metri di altezza dal livello dei fiumi, a 10 km dalle coste del mare adriatico e a 10 dalle cime innestate della Majella. La particolare posizione regala un microclima ideale alla coltivazione del vitigno a bacca rossa più importante d'Abruzzo, con vigneti accarezzati dalla brezza marina e forti escursioni termiche, caratteristiche che contribuiscono ad arricchire la complessità dei vini.

La cantina Torre Zambra produce un Villamagna Riserva da uve Montepulciano in purezza. Le rese per ettaro sono inferiori ai 100 q.li, e tutti i grappoli sono selezionati manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette di legno.

La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 28 - 30 °C, con una lunga macerazione delle bucce per 60 giorni. L'affinamento procede per sei mesi in cemento e per venti mesi in tonneau di rovere francese, 100% legni di primo passaggio. Il periodo di riposo si conclude con sei mesi in bottiglia.

Il Villamagna Riserva è un vino di grande eleganza. Nonostante il lungo affinamento regala al bicchiere un vino dal colore impenetrabile. All'naso inizia con frutta appassita per poi lasciare il passo ai tipici sentori della nostra area di produzione: cacao, polvere di caffè e cuoio. In bocca è intenso, con una dolce persistenza che accarezza il palato e ci lascia un finale pepato. Perfetto con brasati e carni rosse

Denominazione: DOC Villamagna - Riserva

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: Pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 100 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 60 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30°C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavia di primo passaggio per 20 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie: 750 ml



Villamagna



VILLAMAGNA DOC



Il territorio di Villamagna ha una tradizione plurisecolare nella coltivazione della vite, attestata dal suo stesso nome ("villa magna" significa infatti "grande podere"), ed è da sempre considerato come il più vocato per la produzione di uve Montepulciano. E' ormai dal 2011 che quest'area è stata identificata con la Denominazione di Origine Controllata, volta a delimitare la prestigiosa zona di produzione che si trova nell'omonimo comune di Villamagna e nei comuni limitrofi di Vacri e Bucchianico. Soli 85 ettari di vigneto selezionati sono entrati a far parte di questa importante microzona. Le uve che nascono all'interno di questo territorio sono definite "Montepulciano da Villamagna". I vigneti sono locati tra i 30 e i 180 metri di altezza dal livello dei fiumi, a 10 km dalle coste del mare adriatico e a 10 dalle cime innevate della Majella. La particolare posizione regala un microclima ideale alla coltivazione del vitigno a bacca rossa più importante d'Abruzzo, con vigneti accarezzati dalla brezza marina e forti escursioni termiche, caratteristiche che contribuiscono ad arricchire la complessità dei vini.

La cantina Torre Zambra produce un Villamagna da uve Montepulciano in purezza. Le rese per ettaro sono inferiori ai 120 q.li, e tutti i grappoli sono selezionati manualmente e trasportati in cantina in piccole cassette di legno.

La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 28 - 30 °C, con una lunga macerazione delle bucce per 45 giorni. L'affinamento procede per sei mesi in cemento e per dieci mesi in tonneau di rovere francese. La metà dei legni utilizzati è nuova mentre per l'altra metà si utilizzano botti di secondo e terzo passaggio. Il periodo di riposo si conclude con sei mesi in bottiglia.

Il Villamagna è un vino di grande eleganza. Si presenta al bicchiere di un colore rubino intenso, al naso inizia con piccoli frutti rossi per poi lasciare il passo ai tipici sentori della nostra area di produzione: cacao, polvere di caffè e cuoio. In bocca è intenso, con una dolce persistenza che accarezza il palato e ci lascia un finale pepato. Perfetto con maiale con prugne e purè di mele.

Denominazione: DOC Villamagna

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: terza decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese (50% legni nuovi e 50% legni vecchi) per 10 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 1,5 lt - 750 ml



Brune Rosse

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - RISERVA



Il **Brune Rosse** rappresenta lo stato dell'arte e l'eccellenza assoluta. Prodotto solo nelle migliori annate, questo Montepulciano d'Abruzzo Riserva nasce da uve vinificate in purezza provenienti dal "cru" Brune Rosse, un singolo vigneto di 0,4 ettari e di oltre 35 anni di età, i cui grappoli vengono selezionati manualmente nella terza decade di Ottobre. La particolare posizione del vigneto, che si affaccia a sud-est a 180 metri d'altitudine, a 10 km dal mare e a 10 km dalle cime innevate della Majella, contribuisce a realizzare un vino complesso e profumato, dal colore nero impenetrabile, grazie anche alle bassissime rese per ettaro di circa 80 q.li.

Le uve sono vinificate in tini di acciaio ad una temperatura controllata di 28 - 30 °C, e successivamente le aspetta una lunga macerazione in cemento per circa 60 giorni. Durante l'affinamento il vino riposa per diciotto mesi in cemento vetrificato e per ulteriori 24 mesi due anni in tonneau di rovere francese e slavonia; tale procedimento dona forza e struttura, regalandoci un vino pronto da bere ma che diventerà idilliaco con un lungo invecchiamento in bottiglia.

Il risultato è straordinario, un rosso di cui vengono prodotte fra le **3.000 e le 5.000 bottiglie**: un vero pezzo per collezionisti.

Rosso straordinariamente impenetrabile, quasi inchiostro, tonalità perfetta per un grande vino da meditazione. Prima sentori di frutta rossa matura, poi cuoio, cioccolato e polvere di cacao vi pervaderanno il palato. In bocca è un vino di corpo, dal grande equilibrio e dalla perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Si accompagna divinamente a carni rosse e raggiunge l'apice con un brasato di manzo al Montepulciano.

La distribuzione è limitata a **12 pezzi** per ogni ristorante stellato/premiato e a 120 bottiglie per distributore.

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo - Riserva

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 80 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 60 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in cemento vetrificato per 18 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia di primo passaggio per 24 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie: 750 ml



15.00% VOL
1987
MAGNA
ZAMBRA

363



TORRE ZAMBRA
FAMIGLIA DE CHERO

ZAMBRA
CENCIO

TORRE ZAMBRA
MAGNA
15.00% VOL
ITALIA
1987
FAMIGLIA DE CHERO



TORRE ZAMBRA
FAMIGLIA DE CHERO

TORRE ZAMBRA
FAMIGLIA DE CHERO

Villamagna DOC Riserva

Wooden Box 6x750ml



Brune Rosse

Wooden Box 6x750ml



Colle Maggio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - RISERVA



Il **Montepulciano d'Abruzzo Riserva "Colle Maggio"** è il risultato di una particolare lavorazione in vigna volta a ridurre le rese per ettaro.

Nasce dai vitigni della cantina coltivati sulla collina Colle Maggio, a Villamagna, ad un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare. La particolare esposizione dei vigneti a sud-est e i terreni calcareo-argillosi, uniti a rese per ettaro al di sotto dei 100 q.li, donano complessità e struttura a questo grande rosso da invecchiamento. Le uve sono selezionate manualmente in vigna e raccolte in piccole casse di legno nella seconda decade di Ottobre. In cantina ha luogo una lunga macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata per estrarre tutto il colore dalle bucce.

I vini affinano poi per sei mesi in cemento; la parte di essi che è destinata a diventare Riserva continua a evolvere per quindici mesi in tonneau (precisamente 40% in legni di primo passaggio e 60% in legni di secondo) e per i successivi sei mesi in bottiglia.

Si rimane ammaliati dal colore rosso intenso e profondo, quasi impenetrabile, che affascina e invita alla riflessione. Al naso è raffinato, con sentori di sottobosco, frutta matura e spezie, accenni di caffè, tabacco e note di cacao sul finale. In bocca trova vigore e profondità, sostenuti da tannini diffusi e ben rifiniti che ne esaltano la rotondità e il grande equilibrio, senza mai risultare aggressivi. L'affinamento in tonneau aggiunge una nota speziata e conferma i sentori già percepiti nel contatto olfattivo. Sugeriamo un abbinamento a filetto di vitello con pancetta croccante in riduzione di Montepulciano.

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo - Riserva

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 100 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) per 15 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml



Colle Maggio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Il Montepulciano d'Abruzzo "Colle Maggio" cattura lo sguardo con il suo colore nero pece impenetrabile.

E' un vino che nasce da una rigorosa selezione di uve nelle vigne della collina Colle Maggio, a Villamagna, ad un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare. I vigneti esposti a sud-est, i terreni di origine calcareo-argillosa e le rese per ettaro mantenute al di sotto dei 120 q.li permettono di avere un rosso dalla grande complessità organolettica.

La vendemmia avviene nella prima decade di ottobre. In cantina è svolta una lunga macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata che permette la massima estrazione dei colori dalle bucce.

I vini affinano poi per sei mesi in cemento, per otto mesi in tonneau (per il 20% in legni nuovi e per il restante 80% in legni di secondo passaggio) e per i successivi quattro mesi in bottiglia.

Tipico di questo vino è il suo colore rosso intenso, con riflessi rubino. Al naso è intenso, con sentori di frutti di bosco e marmellata, e accenni di tabacco, caffè e polvere di cacao sul finale. In bocca è un vino complesso, morbido e rotondo, ben bilanciato e piacevolmente persistente. Nel finale si percepiscono ritorni di cioccolato con un accenno alla mandorla amara, tipica del Montepulciano d'Abruzzo. Grazie alla sua complessità è l'abbinamento ideale per carni rosse e selvaggina; ottimo con costole di agnello in crosta di pistacchi.

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 8 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 3 lt - 1,5 lt - 750 ml



Colle Maggio

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Il perfetto compromesso fra struttura e freschezza, il nostro **Cerasuolo d'Abruzzo "Colle Maggio"** nasce dalla vinificazione in bianco di uve Montepulciano in purezza.

I vigneti si trovano sulla collina Colle Maggio a Villamagna, a circa 180 metri sul livello del mare, con una perfetta esposizione a sud. Il sistema di allevamento utilizzato è la pergola abruzzese, con rese per ettaro intorno ai 120 q.li.

Una volta raccolti i grappoli sono messi a contatto con il ghiaccio secco, il quale determina un brusco abbassamento della temperatura e consente la preservazione dei profumi naturalmente contenuti nelle uve.

In cantina la vinificazione prosegue a freddo, come un vino bianco, con pressatura soffice delle bucce, separate dopo 8 ore dai mosti per ottenere il tipico colore cerasuolo da cui prende il nome il vino; segue una breve fermentazione a temperatura controllata.

I vini riposano poi per due mesi in vasche di acciaio inox e due mesi in bottiglia, nel rispetto della tradizione Torre Zambra.

Le componenti di freschezza vengono esaltate grazie a questo metodo di lavorazione, ottenendo un colore cerasuolo brillante e un'estensione e ampiezza olfattiva e gustativa che vanno dalla ciliegia alla prugna.

La perfetta corrispondenza gusto-olfattiva suggerisce un abbinamento ad un'ampia gamma di piatti che spaziano dagli aperitivi alla pizza e dal pesce alla carne; da provare con piatti di pesce crudo e primi di pesce delicati.

Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: 14 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml



Colle Maggio

PASSERINA - ABRUZZO DOC



La Passerina “Colle Maggio” è l’ultima scommessa vinta nel progetto di recupero dei grandi vitigni autoctoni abruzzesi portato avanti da anni dalla cantina Torre Zambra. L’essenza dell’autenticità delle colline di Villamagna riesce ad esprimersi in modo potente con questo bianco che nasce da uve di Passerina vinificate in purezza.

I vigneti si trovano sulla collina Colle Maggio a Villamagna, a circa 200 metri sul livello del mare, con una perfetta esposizione a sud-est.

Rese per ettaro attorno ai 120 q.li e terreni a composizione calcareo-argillosa donano mineralità e longevità ai vini, e la raccolta manuale in cassette di legno permette di selezionare solo i grappoli che hanno raggiunto un perfetto stato di maturazione.

Le uve sono macerate a freddo per 24 ore, e quindi pressate sofficientemente. I vini affinano poi per due mesi in vasche di acciaio e per altri due mesi in bottiglia, nel pieno rispetto della tradizione della cantina.

Alla vista si presenta di un elegante giallo paglierino, intenso e brillante. Al naso è inebriante e fresco, con sentori di mela verde e agrumi. In bocca conferma la sua freschezza unita ad una perfetta rotondità, per una sensazione di equilibrio organolettico arricchita da una piacevole sapidità. Perfetto quando abbinato a piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

Denominazione: DOC Abruzzo

Uvaggio: 100% Passerina

Sistema di Allevamento: filare a cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml



Colle Maggio

PECORINO - ABRUZZO DOC



Torre Zambra è stata fra le prime realtà vinicole abruzzesi a credere nella riscoperta di questo antico vitigno, dando alla luce il **Pecorino "Colle Maggio"**. Sconosciute sono le vere origini del Pecorino. La leggenda vuole che tragga il suo nome dal fatto che, nell'antichità, gli acini di questo vitigno venivano brucati negli altipiani abruzzesi dalle pecore, che ne andavano ghiotte. Alcuni ricercatori lo ritengono un parente del "Greco", vitigno di epoca romana diffusi poi in Campania e in altre zone produttive dell'Italia meridionale.

I vigneti della cantina Torre Zambra sono locati a circa 200 metri di altitudine sul livello del mare; i terreni calcareo-argillosi donano sapidità e mineralità ai vini, e la perfetta esposizione a sud-est, unita ad una resa controllata di 120 q.li per ettaro e alla raccolta nella seconda decade di Settembre, garantisce una maturazione ideale e un'eccellente evoluzione dei grappoli, baciati dal sole per il maggior numero di ore durante l'anno.

La macerazione avviene a bassissime temperature per 24 ore in tini d'acciaio. Il successivo affinamento per due mesi è svolto in vasche di acciaio e prosegue per due mesi in bottiglia, nel rispetto della tradizione della cantina.

Alla vista si presenta di un giallo paglierino brillante. Al naso è fine con sentori di agrumi, su cui spicca, tra tutti, il limone, con una nota finale di ananas. Al palato è un vino croccante, equilibrato, che lascia percepire lychees e agrumi. Il risultato è un vino dall'armoniosa freschezza e dalla lunga persistenza. Si abbina perfettamente ad un brodetto di pesce o a formaggi freschi. Si può anche osare con carni bianche e primi piatti delicati.

Denominazione: DOC Abruzzo

Uvaggio: 100% Pecorino

Sistema di Allevamento: filare a cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressature soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 13 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml



Colle Maggio

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Il **Trebbiano d'Abruzzo "Colle Maggio"** trae origine da un antico vitigno autoctono che rappresenta il più perfetto esempio di valorizzazione di un territorio e di una viticoltura votata alla qualità assoluta. A lungo sottovalutato dalla critica e confuso con quello toscano, oggi il Trebbiano d'Abruzzo rappresenta una delle migliori interpretazioni delle dolci colline abruzzesi.

I vigneti della cantina Torre Zambra sono locati a circa 160 metri sul livello del mare con esposizione a sud e con rese per ettaro costantemente sotto i 120 q.li. Il sistema di allevamento utilizzato, e che permette la massima espressione qualitativa, è la pergola abruzzese.

La raccolta avviene a mano con selezione dei grappoli direttamente in vigna. Le uve sono adagiate in piccole cassette di legno e vengono messe a contatto con ghiaccio secco, grazie al quale le temperature si abbassano bruscamente in modo da imprigionare i profumi e preparare alla vinificazione e al successivo affinamento in tini di acciaio inox per circa due mesi, seguiti da ulteriori due mesi in bottiglia.

La macerazione a freddo e la pressatura soffice dei chicchi permettono quindi di ottenere un vino dal giallo paglierino brillante, profumatissimo, il cui profilo aromatico, fresco e intenso, rivela sentori di frutti e fiori bianchi, con un finale minerale. In bocca richiama la freschezza ed una straordinaria struttura, caratteristiche di un vino armonioso e ben bilanciato. Il Trebbiano d'Abruzzo offre il suo migliori abbinamenti con piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

Denominazione: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: 20 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml



Madia

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Il Montepulciano d'Abruzzo "Madia" è un perfetto esempio di questo tipico vitigno abruzzese. Il suo colore nero profondo e intenso, con i caratteristici riflessi violacei, è dovuto alle uve Montepulciano, rigorosamente selezionate sulle colline di Villamagna, Abruzzo, a un'altitudine di circa 200 metri. La particolare esposizione a sud-ovest delle vigne, e i terreni calcareo-argillosi, unite ad una fortunata posizione tra il mare e la montagna, e a rese per ettaro inferiori a 140 q.li, garantiscono l'eccellente struttura e la buona complessità organolettica di questo piacevole rosso.

Le uve vengono raccolte durante la prima decade di Ottobre, di seguito la macerazione in tini d'acciaio a temperature controllate permette di estrarre il tipico, intenso colore dalle bucce. Il vino quindi prosegue l'affinamento per un anno in tini di acciaio inox e per tre mesi in bottiglia.

Si presenta con un colore rosso rubino, dai riflessi violacei. All'olfatto è pulito, e presenta sentori di frutti di bosco e marmellata, con note di violetta e liquirizia amara nel finale. Gradevole e caldo, ben bilanciato, fermo e piacevolmente persistente, è il vino ideale per un'ampia gamma di piatti, facilmente abbinabile e gradevole da bere ogni giorno.

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie: 750 ml - 375 ml



Madia

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Il Cerasuolo è l'unico e inconfondibile vino rosato Abruzzese, pura espressione di questa regione e della sua gente, particolarmente apprezzato in estate, essendo un buon compromesso tra la freschezza di un bianco e la struttura di un rosso. Il nome "Cerasuolo" deriva dal dialetto "cerasa" ("ciliegia"), a causa del colore, dei profumi e del sapore caratteristici che saprà offrirvi.

Le uve con cui viene prodotto, rigorosamente Montepulciano, sono selezionate accuratamente nelle nostre vigne a Villamagna, in Abruzzo, dove i terreni calcareo-argillosi, una straordinaria escursione termica dovuta anche alla fortunata posizione delle vigne tra il mare e la montagna, unite a rese per ettaro mantenute al di sotto dei 140 q.li, garantiscono la qualità di questo gradevole rosato. Le uve sono raccolte i primi giorni di Ottobre, e vengono subito raffreddate per mantenere le loro caratteristiche organolettiche. Una volta in cantina vengono lasciate a macerare per poche ore a contatto con le bucce, per poi continuare la fermentazione in vasche d'acciaio a temperature controllate. I vini vengono poi fatti affinare in tini di acciaio inox per due mesi e in bottiglie per un altro mese.

Il caratteristico colore cerasuolo brillante è dovuto al vitigno Montepulciano d'Abruzzo, il quale rilascia generosamente il suo colore intenso attraverso le bucce nonostante queste rimangano per un brevissimo tempo a contatto con il mosto prima di continuare la fermentazione "in bianco". Al naso è un vino pulito, che rivela sentori di frutti rossi freschi, specialmente la ciliegia, con rimandi alla fragola e alla susina. Il particolare equilibrio tra freschezza e complessità consente al **Cerasuolo d'Abruzzo "Madia"** di essere il perfetto abbinamento per una vasta selezione di cibi, dalla pizza alla pasta e alla carne.

Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml



Madia

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Frutto di uno dei vitigni autoctoni abruzzesi più tradizionali, il Trebbiano d'Abruzzo è uno dei vini più famosi della nostra regione, essendo, subito dopo il Montepulciano d'Abruzzo, il più richiesto fuori dai nostri confini. Per molto tempo è stato criticato e confuso con il suo omonimo toscano, ma negli ultimi anni si sta facendo riscoprire come vino puramente rappresentativo del nostro territorio.

Per valorizzare al meglio questo vitigno, Torre Zambra ha deciso di utilizzare il tradizionale sistema di allevamento della pergola abruzzese, che offre riparo ai chicchi d'uva dal caldo sole estivo lasciando allo stesso tempo ai grappoli la ventilazione e lo spazio necessari per crescere rigogliosi. Le vigne sono esposte a sud e situate a circa 130 metri sul livello del mare, e le rese per ettaro sono accuratamente mantenute sotto i 140 q.li.

I grappoli sono selezionati durante la vendemmia nel tardo Settembre, e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati a basse temperature, per non perdere nessuno dei profumi provenienti dalla vigna. Di seguito la fermentazione prosegue in contenitori d'acciaio a temperature controllate, per poi affinare in tini di acciaio inox per due mesi e in bottiglia per un altro mese.

Il Trebbiano d'Abruzzo "Madia" si presenta con il tipico colore giallo paglierino chiaro e con una buona fragranza che ricorda perfettamente le caratteristiche del nostro territorio: all'olfatto è fruttato e pulito, con aromi di piccoli fiori bianchi e un leggero sentore di mandorla amara. In bocca è fresco e perfettamente bilanciato, con note agrumate e di frutti esotici; si abbina facilmente ad un'ampia scelta di piatti, ed è perfetto per un utilizzo quotidiano.

Denominazione: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: ultima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressature soffice delle bucce

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml - 375 ml



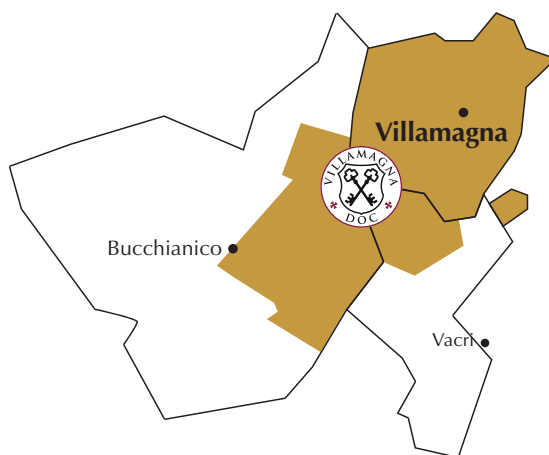
ITALIA



Abruzzo



Area di Produzione Villamagna DOC
Production area Villamagna DOC



TORRE ZAMBRA S.r.l.

Viale Regina Margherita, 24

66010 Villamagna · Chieti · Abruzzo · Italia

Tel. +39 0871 300917 · Fax +39 0871 301142

www.torrezambra.it · info@torrezambra.it

Contatti *Contacts*

De Cerchio family
has been producing wine in Villamagna
since 1961



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA

www.torrezambra.it