



TORRE MORA

ETNA

Situata ai piedi dell'Etna, Torre Mora comprende 13 ettari di vigneto, interamente a regime biologico. Principe assoluto della tenuta è il Nerello Mascalese, prelibato vitigno che da secoli prospera lungo i fianchi dell'Etna, custodendo l'essenza del territorio siciliano. La sua grazia si fonde assieme al Nerello Cappuccio per creare i sontuosi Etna Rosso DOC, fiore all'occhiello di Torre Mora.

L'altro attore principale di Torre Mora è il Carricante, vitigno a bacca bianca, che dona la sua freschezza all'Etna Bianco DOC. I vini di Torre Mora esaltano la natura fruttata del Nerello Mascalese, senza dimenticare le note speziate. Morbidezza ed eleganza si pongono al servizio dell'espressività, risultando in vini allo stesso tempo freschi e complessi, che non rinunciano a quel ruggito tipico del vulcano.

Il carattere impervio del terreno, tormentato da arditi saliscendi, obbliga i nostri viticoltori a confrontarsi con le sfide della "viticoltura eroica". Qui, il profilo del paesaggio, rende impossibile il ricorso ai macchinari, chiamando gli agricoltori ad affrontare notevoli sforzi e ad affinare l'ingegno. Le forme di coltivazione a cui ricorriamo sono il cordone speronato, nelle piccole aree pianeggianti, e l'alberello, sulle terrazze. Queste ultime plasmano il paesaggio conferendo un tocco unico alle pendici dell'Etna.

TORRE MORA

CHIUSE VIDALBA

Etna Rosso

DOC

La linea «Le Chiuse», dal francese Clos, nasce dalla volontà di esaltare l'espressione dei nostri cru etnei, localmente identificati con il termine Contrade. Qui, i muretti a secco, riconosciuti patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, definiscono gli antichi confini delle nostre vigne.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Rovittello-Contrada Dafara Galluzzo)

UVAGGIO

95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in tonneau da 500 L di primo passaggio, 9 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso porpora ammaliante; ricco di note fruttate, more di gelso, fragole in confettura, mirra, carrube e mallo di noce, legno pregiato e cacao malgascio. Al palato offre un sublime concerto di caffè e mirtillo. Morbido e dolce all'ingresso, non tarda a crescere sui binari del tannino fine e levigato.

ABBINAMENTI

Vino perfetto in abbinamento a piatti a base di carne e risotto al tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



TORRE MORA

CHIUSE

Etna Rosé 2018

DOSAGGIO ZERO - METODO CLASSICO

Elegante e brioso, il nostro «Metodo Classico Etna Rosé» interpreta meravigliosamente il carattere dell'Etna. Come l'antico vulcano, il nostro vino conserva intatto il suo animo ruggente, senza mai perdere il fascino della sua innata bellezza.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Alboretto Chiuse del Signore)

UVAGGIO

100% Nerello Mascalese

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

AFFINAMENTO

Chiuse trova il suo perfetto equilibrio dopo 48 mesi di affinamento in bottiglia, successivi alla presa di spuma. Il lento processo di maturazione sui lieviti, contraddistinto dal fenomeno dell'autolisi e da una microossidazione controllata, dona struttura e favorisce lo sviluppo di ricercati aromi terziari.

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista restituisce un delicato rosa tenue, mentre il suo finissimo perlage danza nel calice. Il naso spande aromi di crosta di pane, lampone, ribes e fragoline di bosco, alternati ai tipici rintocchi agrumati del suolo vulcanico siciliano. In bocca diffonde una deliziosa sensazione di freschezza, accompagnata dal ruggito minerale dell'Etna. Il sorso scende brioso, mentre una piacevole acidità solletica il palato.

ABBINAMENTI

Accompagna brillantemente tutto il pasto. Si esalta con aperitivi, antipasti di mare, crostacei, tartare di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATI

0,75 L



TORRE MORA

SCALUNERA

Etna Bianco

DOC

L'incredibile scenografia in cui opera il team di Torre Mora è scolpita nel nome della linea premium della tenuta: "Scalunera". Il suo nome, mutuato dal dialetto siciliano, indica una "scalinata", evocando così gli intrepidi meandri che costellano le pendici dell'Etna, su cui fanno capolino, di tanto in tanto, i tipici muretti in pietra lavica.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Alboretto Chiuse del Signore)

UVAGGIO

100% Carricante

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino esibisce il suo carattere fresco e profumato, avvolto in un manto di note di frutta bianca ed erbe aromatiche. Il sorso rivela subito la vivace acidità, impreziosita da un'esaltante essenza minerale sul finale. La piacevole nota sapida e gli accenni di limone evocano una suggestiva atmosfera marina.

ABBINAMENTI

Eccellente con antipasti di mare come impepata di cozze e tartare di salmone. Imperdibile con ravioli di pesce, linguine al nero di seppia, trancio di rombo, orata al forno e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



TORRE MORA

SCALUNERA

Etna Rosato

DOC

Scalunera Etna Rosato conserva l'anima esplosiva del vulcano, senza perdere l'eleganza e il fascino tipici del rosato.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello - Castiglione di Sicilia)

UVAGGIO

100% Nerello Mascalese

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice sfoggia uno scintillante rosa salmone, tipico del Nerello Mascalese. Lo squisito bouquet avvolge il naso in una delicata trama speziata, con deliziose note di frutti rossi, pesca matura e leggere reminiscenze di frutto della passione. Il sorso delinea un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità, tracciando un finale persistente che indugia su ritorni minerali.

ABBINAMENTI

La sua estrema versatilità accompagna il pasto dagli antipasti di mare, come soubise di cozze e tartare di tonno, sino a primi di terra, tra cui amatriciana e risotto speck e radicchio, abbracciando anche la cucina di mare: calamarata, zuppa di pesce, filetto di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



TORRE MORA

SCALUNERA

Etna Rosso

DOC

Scalunera Etna Rosso esibisce con orgoglio la gentile morbidezza e la grande struttura data dal terreno generoso che ricopre i fianchi dell'Etna.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello - Castiglione di Sicilia)

UVAGGIO

97% Nerello Mascalese, 3% Nerello Cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere e barrique, 80% in botti di rovere (10 hl - 30 hl) e 20% in barriques.

NOTE DEGUSTATIVE

Scalunera Rosso è attraversato da preziose sfumature purpuree, con riflessi rubino. Gli intensi aromi di frutti rossi e mandarino, intarsiati con accenni di ribes nero, dipingono un vino espressivo e complesso. Il sorso esibisce toni esuberanti di muschio e ginepro. La vellutata trama tannica accarezza il palato, lasciando in bocca una chiusura ruggente, come lo spirito vulcanico dell'Etna.

ABBINAMENTI

Un vino perfetto per i piatti della grande tradizione culinaria italiana: pasta alla norma, tortelli al sugo di carne, lasagne. Intrigante con la tagliata di tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



TORRE MORA

CAURU

Etna Rosso

DOC

Il nome Cauru, "caldo" in siciliano, evoca lo spirito ardente del vulcano, in cui è forgiato questo vino. Le condizioni climatiche e il terreno ricco di minerali generano un vino dal bouquet meraviglioso e di grandissima eleganza.

AREA DI PRODUZIONE

Etna (Contrada Dafara Galluzzo, Rovittello - Castiglione di Sicilia)

UVAGGIO

85% Nerello Mascalese, 15% Nerello Cappuccio

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino sfoggia un rosso rubino brillante. L'incanto di more di rovo, viola e rosa dipinge un prelibato affresco, in cui si lasciano apprezzare anche i toni più scuri del dattero. Il palato gode della seducente freschezza che anima la ciliegia in confettura, sorretta da senape, bergamotto, melograno e nespole. Il tannino esalta la tensione speziata in cui entrano anche note di vaniglia. Finale pimpante, fresco ed elettrico.

ABBINAMENTI

Ottimo accompagnamento per anatra o tacchino arrosto, piatti vegetariani a base di funghi, melanzane o formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

