



TORREVENTO

VINI DI UN'ALT(R)A PUGLIA



„Seit 1913 ist es unser Anliegen, die besten autochthonen Rebsorten aufzuwerten und Botschafterin der apulischen Weinkultur zu sein.“

Torrevento

Torrevento liegt am Fuße des Castel del Monte, einer geheimnisvollen Burg, die seit 1996 zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Die Burg steht allein und imposant auf dem höchsten Hügel der Murgia auf 540 Metern. Sie wurde im 13. Jahrhundert vom "stupor mundi" Federico II. erbaut und ist wegen ihrer typischen achteckigen Form (die das Logo von Torrevento inspiriert hat) weltweit einzigartig. Sie erinnert an astrologische und einzigartigen architektonischen Form verbunden sind. Das Weingut bewirtschaftet heute 550 Hektar. Steinige Karstböden auf dem Hochplateau der Murgia bieten optimale Voraussetzungen für die Kultivierung, insbesondere für einheimische Traubensorten. Hinzu kommt das mediterrane Klima mit warmen und trockenen Sommern und relativ kalten Wintern. Da die 400 bis 600 Meter hoch liegenden Weinberge sich lediglich 13 km vom Meer entfernt befinden, sorgt der allgegenwärtige Wind für eine gleichmäßige Belüftung der Reben. Auf genau jenen Wind bezieht sich auch der Name „Torrevento“ – „Turm des Windes“. Die Cantina, ausgestattet mit modernster Technik, verbirgt sich in den Gemäuern eines ehemaligen Benediktinerklosters aus dem 18. Jahrhundert. Zur Anlage gehören auch weitläufige Felsenkeller unter dem Kloster, die optimale Bedingungen für den Ausbau und die Reife der Weine liefern. In perfekter Verbindung von Innovation und Tradition verfolgt Torrevento einen Entwicklungsplan, der seit jeher auf Forschung und Qualität basiert, um eine Reihe von Weinen zu erzeugen, die repräsentativ für die Gebiete von Castel del Monte, Salento und die Rebsorte Primitivo sind. Die Weine von Torrevento werden aus autochthonen apulischen Varietäten wie Nero di Troia, Bombino Bianco

und Nero, Aglianico, Moscato, Primitivo und Negroamaro gewonnen.
Moderne Interpreten antiker apulischer Traditionen.

Weingut:

Torrevento

Inhaber:

Präsident: Dr. Francesco

Liantonio

Gründungsjahr:

als Torrevento SRL 1989 (aber
die erste Produktion und der
Verkauf von Wein stammt aus
dem Jahre 1913)

Herkunft:

Apulien; Corato

Kellermeister/Önologe:

Rebfläche in Hektar:

200 ha Eigentum und 200 ha in
anderen apulischen Gebieten
unter eigener Leitung

Flaschenproduktion jährlich:

ca. 2,5 Mio. Flaschen

Zertifizierung:

IFS FOOD, BRC Certification Body,
UNI EN ISO: 22000:2005, SQNPI,
ICEA Biologico, 3E Equalitas
Standard Sustainable
Organization, DLG TS Process-
Wine Version 3.0

Rebsortenspiegel:

Nero di Troia, Aglianico, Bombino
Nero, Bombino Bianco,
Pampanuto, Moscato Reale und
Moscato, Malvasia Nera,
Chardonnay, Cabernet (sowie
Negroamaro und Primitivo, in den
unter Leitung stehenden weiteren
Gebieten Apuliens)

Terroir:

Die Terroirs befinden sich auf
einer Höhe zwischen 400 bis 600

Metern ü.d.M., der Boden besteht hauptsächlich aus sehr kalkhaltigem Lehm.

Besonderheiten:

Webseite:

<http://www.torrevento.it/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/torrevento>