

## TORRE DEI BEATI 5 {5}

C.da Poggioragone, 56 - 65014 Loreto Aprutino PE  
Tel. 085 4916069  
info@torredeibeati.it

**Anno di fondazione:** 1999  
**Proprietà:** Adriana Galasso e Fausto Albanesi  
**Fa il vino:** Fausto Albanesi  
**Bottiglie prodotte:** 100.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 10 + 7 in affitto **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi ad Adriana Galasso **Come arrivarci:** dalla A14 uscita Pescara nord, proseguire in direzione Loreto Aprutino.



Loreto Aprutino conserva uno dei più bei borghi medievali d'Italia, in posizione strategica su un colle fra il litorale pescarese e l'asse vallivo del Tavo - Saline risalente verso l'entroterra. Il Castello Chiola, la Chiesa di San Pietro, la raccolta di ceramiche di Castelli e le numerose dimore signorili testimoniano di un passato di floridi commerci, basati soprattutto sulla coltura dell'olivo, che ancora oggi, assieme alla vite, plasma letteralmente il paesaggio, scandendo, con le varie fasi delle lavorazioni agricole, la vita dei loretesi. Su 7.500 abitanti si contano oltre 1.400 imprese agricole, praticamente una ogni nucleo familiare. Torre dei Beati prende il nome da un frammentario ma spettacolare Giudizio Universale, affrescato nella chiesa longobarda di Santa Maria in Piano, affacciata sul panoramico versante sud. L'azienda di Fausto e Adriana nasce nel '99 ed è subito cult. Entrambi appassionati sommelier, decidono di riconvertire alla qualità i venti ettari a pergola ereditati dal padre di lei, su suoli calcareo - argillosi che ne limitano naturalmente le rese. Trionfa il Mazzamurello, magnifico connubio di vigore ed eleganza, appena all'inizio di una promettente evoluzione, come del resto il cadetto Cocciapazza, tutto sanguigna irruenza, sostenuto da eccellente spalla acida. Stessa pienezza, ma più semplicità, nel correttissimo Montepulciano base, ex aequo con un fragrante e sapido rosato, mentre il Pecorino equilibra egregiamente alcol e freschezza, ben supportati da sapido strascico di fieno di montagna ed erbe officinali.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAZZAMURELLO 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 24 | Bottiglie: 5.000 | Vigne a pergola di 40 anni, 20 mesi in barrique. Pernici in cassetta.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COCCIAPAZZA 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 10.000 | Vinificato in acciaio, matura 20 mesi in barrique nuove al 60%. Pecorino canestrato di Castel del Monte.

### ABRUZZO PECORINO GIOCHEREMO CON I FIORI 2012



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Pecorino 100% | Gr. 14% | € 10 | Bottiglie: 25.000 | Solo acciaio, sulle fecce fini. Tacconelli con finferli e zucca.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 9 | Bottiglie: 35.000 | Matura 16 mesi in rovere tradizionale e barrique. Agnello colle olive.

### CERASUOLO D'ABRUZZO ROSA-AE 2012



Tipologia: Rosato Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 8 | Bottiglie: 25.000 | Solo acciaio. Coppa di Costantini, salumificio a Torano Nuovo.

### {5} 2013 | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MAZZAMURELLO 2009