



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA

*la famiglia De Perchio
coltiva la vite a Villamagna
Dal 1961*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA



Annata 1983

ANNATA
1974



Villamagna
DOC

gaggio



Torre Zambra
Montepulciano d'Abruzzo

Wine of Origin Controlled
for the purpose of conserving all
its natural characteristics.
Dark red, intense rubin.
Store at a temperature of 18-20° C.
Age slowly.

Bottled at origin
by the Winery
TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA (CH)

ALCOHOL 13% VOL



Wine
Torre Zambra

Wine of Origin Controlled
for the purpose of conserving all
its natural characteristics.
Dark red, intense rubin.
Store at a temperature of 18-20° C.
Age slowly.

Bottled at origin
by the Winery
LAURENTINO DE CERCHIO
Villamagna (CH)

Montepulciano

Riserva
2011

Torre Zambra

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”.

E' su quell'appezzamento di terra attorno alla torre che Laurentino De Cerchio, genero di Vincenzo, coltivò i primi vigneti di Montepulciano e Trebbiano che lo portarono nel 1961 a fondare una delle case vinicole che scrisse la storia della viticoltura abruzzese.

About Us

In 1910, grandpa Vincenzo set off for Naples in his dogcart. He was going to finalize negotiations for the purchase of a plot of about 20 hectares of land, set around a lookout tower. The land was owned by the Zambra family and the tower was called after them, going by the name of 'Torre Zambra'. Later, Vincenzo's son-in-law, Laurentino De Cerchio, planted his first Montepulciano and Trebbiano vines on that land by the tower. The vineyards were the first for a winery that opened in 1961 and became a keystone of Abruzzo's winegrowing development.





A Terroir di Villamagna

Le colline di Villamagna godono di un microclima unico che le rendono fra le più vocate al mondo alla coltivazione della vite. L'estrema vicinanza fra mare e montagna fa sì che vi siano bruschi sbalzi termici fra il giorno e la notte e nell'alternarsi delle diverse stagioni. Queste particolari caratteristiche climatiche esaltano i profumi e l'intensità dei colori. Le colline dove sono impiantati i vigneti della cantina sono in perfetta esposizione sud-est fra i 150 e i 300 metri di quota. I terreni sono calcareo-argillosi, ricchi di humus e sostanze nutritive.

The Villamagna Terroir

The hills of Villamagna are blessed with a unique microclimate that makes this some of the best wine country in the world. The sea and the mountains are on the doorstep and generate sudden temperature changes, both from day to night and from one season to the next, a climate feature that is the secret behind the aromatic profile and the intense colours of the wines. The winery's hill estate under vine, at 150–300 metres in altitude, is aspected perfectly to the south east, on limestone and clay soils rich in humus and nutritious substances.





La Fermentazione Spontanea

Louis Pasteur dichiarò oltre un secolo fa che “Il gusto e la proprietà di un vino dipendono in larga misura dalla natura dei lieviti operanti in fermentazione”.

La valutazione di quei fattori che contribuiscono all'aroma e alla qualità del vino è una delle più avvincenti sfide dell'enologia moderna. Nella fermentazione spontanea, 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. Questo fa sì che si arrivi in cantina con una selezione naturale di più ceppi che portano con loro un 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 loro territorio d'origine, capaci di riservare delle emozioni uniche.

Spontaneous Fermentation

Over a century has passed since Louis Pasteur declared that ‘the taste and properties of a wine depend largely on the nature of the yeasts found during fermentation’.

The assessment of factors that contribute to the flavour and the quality of a wine is one of the most exciting challenges posed by modern oenology. For spontaneous fermentation, work begins in the vineyard, where careful agronomic operations make it possible to ensure a generous amount of ‘native yeasts’ reach the cellar, where they engage in a natural transformation process. Consequently, a natural selection of several strains reaches the fermentation vats and bring a rich aromatic legacy.

Torre Zambra pursues this production approach and each bottle of its wine will offer only what has come from Nature itself. Hence the wines are complex and thrilling, the purest expression of their place of origin.

I Vini
Wines





Brune Rosse

Montepulciano d'Abruzzo doc · Riserva

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 80 q.li

Epoca della Vendemmia: terza 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 12 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia di primo passaggio per 24 mesi, in bottiglia per 8 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 80 quintals

Harvest period: third ten days in October

Vinification: long maceration on the skins for 60 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for 12 months; in first-passage French and Slavonian oak tonneaux for 24 months; in bottle for 8 months

Cellarability: 20 years

Bottled by: 750 ml

Villamagna

Villamagna doc



Denominazione: DOC Villamagna

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 100 q.li

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 un anno e poi in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Villamagna

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 100 quintals

Harvest period: first ten days in October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for a year; in bottle for 6 months

Cellarability: 5 years

Bottled by: 750 ml



Colle Maggio

Montepulciano d'Abruzzo doc · Riserva

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 100 q.li

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 12 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia di secondo passaggio per 20 mesi, in bottiglia per 6 mesi.

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 100 quintals

Harvest period: second ten days in October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for 12 months, in first-passage French and Slavonian oak tonneaux for 20 months; in bottle for 6 months.

Cellarability: 15 years

Bottled by: 750 ml



Colle Maggio

Montepulciano d'Abruzzo doc

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

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 12 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia di secondo passaggio per 15 mesi, in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie da: 3 l · 1,5 l · 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest period: first ten days in October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for 12 months, in first-passage French and Slavonian oak tonneaux for 15 months; in bottle for 4 months

Cellarability: 10 years

Bottled by: 3 l · 1,5 l · 750 ml



Cerasuolo d'Abruzzo doc

Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo. Pressature soffice delle bucce

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

Affinamento: in cemento vetrificato per 1 mese e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest period: first ten days in October

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 14 days in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for 1 month and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottled by: 750 ml



Colle Maggio

Passerina · Abruzzo doc

Denominazione: DOC Abruzzo

Uvaggio: 100% Passerina

Sistema di Allevamento: filare a cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 q.li

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°

Affinamento: su fecce fini, in cemento vetrificato per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Abruzzo

Varietal: 100% passerina

Training system: spurred cordon rows

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest period: first ten days in September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Ageing: on fine lees, in fibreglass-lined cement for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottled by: 750 ml



Pecorino · Abruzzo doc

Denominazione: DOC Abruzzo

Uvaggio: 100% Pecorino

Sistema di Allevamento: filare a cordone speronato

Resa per Ettaro: 120 q.li

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 13 -16°C

Affinamento: su fecce fini, in cemento vetrificato per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Abruzzo

Varietal: 100% Pecorino

Training system: spurred cordon roves

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest period: first ten days in September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins.

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 13 - 16 °C

Ageing: on fine lees, in fibreglass-lined cement for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottled: 750 ml



Colle Maggio

Trebbiano d'Abruzzo doc

Denominazione: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 130 q.li

Epoca della Vendemmia: ultima 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 cemento vetrificato per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Varietal: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 130 quintals

Harvest period: last ten days in September

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 20 days in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Ageing: on fine lees, in fibreglass-lined cement for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottled by: 750 ml

Madia



Montepulciano d'Abruzzo doc

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 140 q.li

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione delle bucce

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

Affinamento: in cemento vetrificato per un anno e poi in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 3 anni

Bottiglie da: 375 ml · 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 140 quintals

Harvest period: first ten days in October

Vinification: maceration on the skins

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 – 30 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for 1 year and in bottle for 4 months

Cellarability: 3 years

Bottled by: 375 ml · 750 ml

Madia

Cerasuolo d'Abruzzo doc



Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 140 q.li

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice

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

Affinamento: in cemento vetrificato per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie da: 750 ml

Designation: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 140 quintals

Harvest period: first ten days in October

Vinification: soft crushing and pressing

Fermentation: in stainless steel at 14 - 16 °C

Ageing: in fibreglass-lined cement for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottled by: 750 ml



Trebbiano d'Abruzzo doc

Denominazione: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Trebbiano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 140 q.li

Epoca della Vendemmia: terza decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice

Fermentazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: in cemento vetrificato per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie da: 375 ml · 750 ml

Designation: DOC Trebbiano d'Abruzzo

Varietal: 100% trebbiano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 140 quintals

Harvest period: third ten days of September

Vinification: soft crushing and pressing

Fermentation: in stainless steel with temperature control

Ageing: in fibreglass-lined cement for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottled by: 375 ml · 750 ml

Contatti

Contact



TORRE ZAMBRA S.r.l.

Via Regina Margherita, 24
66010 Villamaña · Chieti · Abruzzo · Italia
Tel. +39 0871 300917 · fax +39 0871 301142
www.torrezambra.it · info@torrezambra.it





*Dalla raffinatissima vinificazione
un omaggio al piacere e alla bellezza.*



TORRE ZAMBRA
VILLAMAGNA

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