

ONE GRAPE. ONE TERRITORY.
UN VITIGNO. UN TERRITORIO.

 TORRE MORA
E T N A



TORRE MORA
E T N A



Mount Etna in Sicily is an exceptional place for wine-growing: complex microclimate with a significant excursion between day and night, extremely fertile volcanic soils, high altitudes. All contribute to making this small production area in the South of Italy one of a kind in the wine world.

Such a unique place calls for its very own grapes. For the red varieties, Nerello Mascalase is king, in second place Nerello Cappuccio. As for the white varieties, Carricante grape is native to the area.

The philosophy of Torre Mora is one grape, one territory. We are inspired by the perfect match between the native varieties and Mount Etna, and we are passionate about making wines which tell with every sip the story of ancient native grapes thriving on the slopes of an active volcano.

Torre Mora is the Piccini family property in Etna. The estate is divided between two plots and extends over 13 ha located at 650 and 700 m ASL in Rovittello, municipality of Castiglione di Sicilia and in Contrada Torre, municipality of Linguaglossa.

Torre Mora is a hands-on small estate, which focuses on sustainability and organic viticulture, traditional methods of winemaking, typical varietal character and respect for the local culture.



La zona di produzione dell'Etna DOC è un luogo eccezionale per la viticoltura. Questo territorio si distingue per alcune caratteristiche uniche che, combinandosi tra loro, generano un complesso microclima: un suolo vulcanico sciolto e fertile, in alta quota e caratterizzato da un'importante escursione termica giornaliera.

Un luogo unico che si distingue per il suo legame speciale con i vitigni tipici della zona: il Nerello Mascalese, vitigno principe delle pendici del vulcano per i rossi, ed il Carricante per i bianchi.

La filosofia di Torre Mora è un vitigno, un territorio, un perfetto binomio che rappresenta per noi una fonte di ispirazione per la produzione di vini che raccontano, ad ogni sorso, la storia di uve cresciute sulle pendici di un vulcano attivo.

Torre Mora è la tenuta della famiglia Piccini sull'Etna. I due vigneti della proprietà sono situati rispettivamente a Rovittello, nel comune di Castiglione di Sicilia, e nella Contrada Torre, comune di Linguaglossa. Torre Mora è una piccola tenuta dedicata alla viticoltura biologica e sostenibile, alla scelta di metodi tradizionali, alla tipicità del vitigno e cultura del territorio.



TORRE MORA

CAURU

ETNA ROSSO DOC

Cauru is a blend of two different crus located in Contrada Torre, Linguaglossa village, and Rovittello on the Northeastern side of Mount Etna. The Cauru name, Sicilian for hot, refers to the internal heat and energy of the volcanic soil. The unique climatic conditions as well as the mineral-rich land unleash marvelous perfumes and create this incredibly elegant wine.

Production area: Etna DOC

Grapes: Nerello Mascalese 85%, Nerello Cappuccio 15%.

Vineyard exposure: N-NE on lava stone terraces.

Altitudine: 650 m a.s.l.

Vine training system: spurred cordon.

Yield per ha: 6 tons.

Alcohol content: 14% vol.

Harvest: hand-picked grapes in October.

Vinification: Maceration for 8 days, fermentation at 25°C with frequent pumpovers.

Aging: 12-18 months in oak barrels of 20-25 hl. 4 months of refinement in bottle.

Colour: bright ruby red.

Nose: rich, fragrant, bright red fruit, cherries, violet, notes of peach.

Palate: elegant wine, with good balance and nice persistence of red fruit.

Food pairing: lamb, chargrilled steakes, roasts of duck or turkey. Excellent with vegetarian dished based on wild mushrooms, eggplants or medium aged cheeses.

Recommended serving temperature: 16-18°C.

Cauru nasce da due diversi cru, Contrada Torre, nel comune di Linguaglossa, e Rovittello nel versante nord-est del Monte Etna. Il nome Cauru, "caldo" in siciliano, è un chiaro riferimento al calore e all'energia racchiusa nel suolo vulcanico. Le condizioni climatiche e il terreno ricco di minerali generano un vino dal bouquet meraviglioso e di grandissima eleganza.

Zona di produzione: Etna DOC.

Vitigno: Nerello Mascalese 85%, 15% Nerello Cappuccio.

Esposizione vigneti: N-NE.

Sistema di allevamento: alberello, cordone speronato.

Altitudine: 650 m sml.

Produzione media per ettaro: 60 Q.li

Gradazione: 14% vol.

Vendemmia: manuale, ottobre.

Vinificazione: macerazione per 8 giorni, temperatura controllata a 25°C, frequenti rimontaggi.

Affinamento: 12-18 mesi in botti di 20-25 hl. 4 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: fragrante, frutti rossi, ciliegia, viola, note di pesca.

Sapore: elegante, ben bilanciato, strutturato, finale persistente.

Abbinamenti gastronomici: agnello, carne rossa grigliata, arrosti. Eccellente con piatti vegetariani a base di funghi, melanzane e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di degustazione: 16-18°C.

TORRE MORA SCALUNERA ETNA ROSSO DOC

In Sicilian dialect "Scalunera" means "flight of steps". The name of special grape selection wines of Torre Mora is inspired by the terraces of lava stone on which the vineyards are planted.

Production area: Etna DOC.

Grapes: Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%.

Vineyard exposure: N-NW on lava stone terraces.

Altitudine: 650–700 m a.s.l.

Vine training system: alberello and spurred cordon.

Yield per ha: 5 tons.

Alcohol content: 14% vol.

Harvest: hand-picked grapes in October.

Vinification: maceration on the skins for 8-10 days, fermentation at 25°C with frequent pumpovers.

Aging: 24 months in oak barrels. 4 months of refinement in bottle.

Colour: intense ruby red.

Nose: complex, small red fruits, with fine notes of yellow fruit, reminiscent of peach.

Palate: elegant, soft tannins, concentrated, sapid on the finish.

Food pairing: goes well with rack of lamb, fillet stakes and carpaccios or roasted white meats.

Recommended serving temperature: 16-18°C.

Il termine "Scalunera" in dialetto siciliano descrive una "scalinata": così appaiono i pendii del vulcano, dove i muretti di pietra lavica formano dei piccoli terrazzamenti per la coltivazione della vite ad alberello.

Zona di produzione: Etna DOC.

Vitigno: Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5% .

Esposizione vigneti: N-NW.

Sistema di allevamento: alberello, cordone speronato.

Altitudine: 650-700 m sml.

Produzione media per ettaro: 50 Q.li

Gradazione: 14% vol.

Vendemmia: manuale, ottobre.

Vinificazione: macerazione per 8-10 giorni, temperatura di fermentazione a 25°C, frequenti rimontaggi.

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere. 4 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino limpido con intensità di colore.

Profumo: intenso, frutti di bosco, piccoli frutti rossi e gialli, reminiscenze di pesca.

Sapore: ricco, concentrato ed elegante con finale sapido.

Abbinamenti gastronomici: si abbina perfettamente alle carni rosse, agnello, filetto, arrostiti di carne bianca.

Temperatura di degustazione: 16-18°C.





TORRE MORA

SCALUNERA

ETNA ROSATO DOC

In Sicilian dialect "Scalunera" means "flight of steps". The name of special grape selection wines of Torre Mora is inspired by the terraces of lava stone on which the vineyards are planted.

Production area: Etna DOC.

Grapes: Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%.

Vineyard exposure: N-NW on lava stone terraces.

Altitudine: 650–700 m a.s.l.

Vine training system: alberello and spurred cordon.

Yield per ha: 5 tons.

Alcohol content: 13% vol.

Harvest: hand-picked grapes in September.

Vinification: 3 hours skin contact followed by soft pressing of the grapes and short fermentation at controlled temperature.

Colour: pale blush.

Nose: small red fruits, reminiscent of passion fruit, delicate spices.

Palate: generous and fresh, well structured, sapid.

Food pairing: versatile, goes well with fish and seafood, pasta, delicate risottos, white meats, prosciutto with melons.

Recommended serving temperature: 10-12°C.

Il termine "Scalunera" in dialetto siciliano descrive una "scalinata": così appaiono i pendii del vulcano dove i muretti di pietra lavica formano delle piccole terrazze dove si alleva la vite ad alberello.

Zona di produzione: Etna DOC.

Vitigno: Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%.

Esposizione vigneti: N-NW.

Sistema di allevamento: alberello, cordone speronato.

Altitudine: 650-700 m sml.

Produzione media per ettaro: 50 Q.li

Gradazione: 13% vol.

Vendemmia: manuale, settembre.

Vinificazione: macerazione di 3 ore a contatto con le bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Colore: rosa tenue.

Profumo: avvolgente con note che ricordano frutti rossi, reminiscenze di frutto della passione e delicatamente speziato.

Sapore: sapido, fresco e strutturato.

Abbinamenti gastronomici: versatile, pesce, pollame, pasta, prosciutto e melone.

Temperatura di degustazione: 10-12°C.



TORRE MORA

SCALUNERA

ETNA BIANCO DOC

In Sicilian dialect “Scalunera” means “flight of steps”. The name of special grape selection wines of Torre Mora is inspired by the terraces of lava stone on which the vineyards are planted.

Production area: Etna DOC.

Grapes: Carricante 95%, Catarratto 5%.

Vineyard exposure: N-NW on lava stone terraces.

Altitude: 650–700 m a.s.l.

Vine training system: alberello and spurred cordon.

Yield per ha: 5 tons.

Alcohol content: 13% vol.

Harvest: hand-picked grapes in September.

Vinification: soft pressing of the grapes, controlled temperature fermentation in stainless steel vats

Colour: pale gold.

Nose: white flowers, herbs, ripe yellow fruits.

Palate: vibrant, good concentration, fresh, persistent finale.

Food pairing: its distinct volcanic character pairs well with seafood, grilled or with pasta, fish and sushi.

Recommended serving temperature: 10-12°C.

Il termine “Scalunera” in dialetto siciliano descrive una “scalinata”: così appaiono i pendii del vulcano dove i muretti di pietra lavica formano delle piccole terrazze dove si alleva la vite ad alberello.

Zona di produzione: Etna DOC.

Vitigno: Carricante 95%, Catarratto 5%.

Esposizione vigneti: N-NW.

Sistema di allevamento: alberello, cordone speronato.

Altitudine: 650-700 m sml.

Produzione media per ettaro: 50 Q.li

Gradazione: 13% vol.

Vendemmia: manuale, settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata nei tini di acciaio.

Colore: dorato molto tenue.

Profumo: fiori bianchi, piacevole sentore erbacea, frutti gialli maturi.

Sapore: minerale, di buona concentrazione, fresco, con finale sapido.

Abbinamenti gastronomici: versatile, grazie al suo carattere vulcanico si abbina con piatti a base di pesce, frutti di mare, pasta e sushi.

Temperatura di degustazione: 10-12°C.

TORRE MORA
E T N A

