

Civiltà del bere

Chi siamo ▾

Notizie ▾

Assaggi ▾

Podcast

Newsletter

Store

WOW! 2021

[Home](#) / [Torrevento acquisisce le quote di maggioranza di Oria Wine, azienda del Primitivo](#)

WINE BUSINESS 📅 27 Marzo 2021 👤 Jessica Bordoni

Torrevento acquisisce le quote di maggioranza di Oria Wine, azienda del Primitivo



Storica protagonista della viticoltura pugliese con base nelle Murge, **Torrevento** allarga il suo raggio di azione nel Tacco d'Italia. Ha infatti acquisito la maggioranza di **Oria Wine**, Cantina salentina con un patrimonio di vecchie viti ad alberello. Il presidente **Francesco Liantonio** lo ha definito un investimento strategico.

La pandemia non ferma le acquisizioni. Dopo avervi raccontato dell'accordo **Jermann-Antinori** e della fusione tra la **Cantina di Custoza e Valpantena**, ci spostiamo nel Meridione e più precisamente in Puglia. La storica **Torrevento** (partner di Prosit Spa) annuncia l'acquisto delle quote di maggioranza di **Oria Wine**, azienda che porta il nome del comune brindisino in cui è ubicata, nel cuore dell'areale del Primitivo di Manduria Doc e dell'Igt Salento. L'accordo, siglato il 2 marzo e ufficializzato nei giorni scorsi, concretizza la volontà di Torrevento di creare una perfetta sinergia tra le varie anime regionali, tra il nord e il sud della Puglia.

Un investimento strategico per il brand

A commentare l'operazione è in prima battuta **Francesco Liantonio**, presidente di Torrevento e consigliere di amministrazione di Prosit Spa: «Per affrontare mercati sempre più complessi, esigenti, competitivi e in continua evoluzione occorre avere obiettivi ben precisi e risorse importanti da destinare agli investimenti. Oria Wine rappresenta un investimento strategico, un **tassello fondamentale** che offrirà una ulteriore opportunità di crescita e di consolidamento del brand Torrevento».

I PODCAST DI
Civiltà del bere

del vino italiano

l'eno
luogo

l'enoteca di
Civiltà del bere
a Milano





Francesco Liantonio

Il focus sul Salento e le sue denominazioni

Torrevento si trova ai piedi di Castel del Monte (Andria), maniero Patrimonio dell'Umanità Unesco voluto da Federico II. Al centro della produzione ci sono gli autoctoni tradizionali delle **Murge**, a cominciare da Nero di Troia, Bombino bianco e Bombino nero. I fuoriclasse aziendali sono i pluripremiati Vigna Pedale e Ottagono Castel del Monte Docg. «Da molti anni siamo impegnati anche nella produzione e valorizzazione del Primitivo e delle varietà tipiche dell'**area salentina**. Oggi abbiamo deciso di investire direttamente in questa zona, per consolidare e sviluppare ulteriormente le produzioni e la commercializzazione di tali prodotti, sempre all'insegna della tracciabilità di filiera».

Viti di Primitivo ad alberello vicino a Manduria

Gli appezzamenti e il sito produttivo si trovano nel territorio di **Oria**, vicino a Manduria. «Si tratta di antiche **vigne di Primitivo** allevate ad **alberello pugliese**, tradizionale metodo di coltivazione locale a bassa resa frutto di un lavoro completamente manuale. La selezione varietale delle uve, insieme a un'attenta vinificazione, ci permetterà di ottenere e continuare a produrre vini strutturati, apprezzati in tutto il mondo», conclude Liantonio. **Leonardo Palumbo**, enologo tra i più esperti della produzione pugliese, che segue la parte enologica di Torrevento dal 2014, spiega che: «Oria Wine è dotata di ampi spazi per la raccolta delle uve e di una **moderna tecnologia** in cantina, ma anche preziosissime **vasche in cemento** che con cui esaltare le caratteristiche varietali del Primitivo».

Un'opportunità di crescita per Oria Wine

«Io e la mia famiglia abbiamo sempre creduto nelle potenzialità del Primitivo, ponendo le basi del progetto di Oria Wine», spiegano **Luigi Lenoci e Alessandro Masciulli**, quest'ultimo appena nominato amministratore del marchio. «Oggi, grazie all'accordo siglato con Torrevento e al supporto di un gruppo importante come Prosit,

abbiamo l'opportunità di rafforzare ulteriormente quanto già intrapreso per consolidare ed espandere le nostre produzioni grazie a mirati investimenti in vigna, cantina e sul mercato».

Tag: [Francesco Liantonio](#), [Leonardo Palumbo](#), [Oria Wine](#), [Primitivo](#), [Puglia](#), [Torrevento](#)

© Riproduzione riservata - 27/03/2021

Leggi anche ...



Vinitaly Special Edition dal 17 al 19 ottobre. Il programma

[Leggi tutto +](#)



Dalla fusione tra Cantina Valpantena e Cantina di Custoza nascono le Cantine di Verona

[Leggi tutto +](#)



Rapporto Ismea sul vino dopo il Covid: l'Italia tiene e si rinnova

[Leggi tutto +](#)

Facebook



VINITALY Special Edition, dal 17 al 19 ottobre a Verona, sarà "un'edizione straordinaria" in tutti i sensi. Ecco il programma in anteprima

15 ore fa ·

Alessandro Torcoli intervista Celestino Gaspari, una delle anime inquiete (e per questo molto creative) della Valpolicella. Dopo una lunga esperienza da Bepi Quintarelli, ha fatto il consulente per molte Cantine del Nordest. Fino a creare la sua, che ha chiamato Zýmē: un nome greco dal significato emblematico.

ascolta su Spotify: [spoti.fi/2P7Z4xb](#)

leggi l'articolo: [bit.ly/2Parruv](#)

17 ore fa ·

Quanto vino c'è nella Commedia di Dante?

Oggi è il Dantedì, la giornata nazionale dedicata al sommo poeta morto settecento anni fa. Per l'occasione siamo andati alla ricerca delle sue eno-citazioni nella Divina Commedia, con

Twitter

Tweet di @Civiltabere

Civiltà del bere @Civiltabere

Da @pressVRfiere: #VinitalySpecialEdition sarà dal 17 al 19 ottobre. L'evento in presenza riservato agli operatori del #vino, ricco di novità digitali, si svolgerà in autunno in sicurezza. Qui il programma [bit.ly/3d4RvPM](#)



14h

Civiltà del bere @Civiltabere

La #Toscana tira. E il #morellinodiscansano la mette in etichetta. Grazie all'iniziativa di @InfoMorellino è stata approvata la modifica al

[Incorpora](#) [Visualizza su Twitter](#)

Mappa del sito

- Chi siamo
- Contatti
- Il team
- La storia
- Il numero in edicola
- L'enuolugo
- Notizie
- La Terza Pagina
- L'italiano
- Dal mondo
- Wine business
- L'altro bere
- Scienze
- Food
- Storytelling
- I commenti di Alessandro Torcoli
- Assaggi
- Vini WOW!
- Sound Sommelier
- Podcast
- Newsletter
- Store
- WOW! 2021
- Privacy Policy
- Cookie Policy

Contatti

- Sede Legale**
via Volta 3 10121 Torino
- Redazione e amministrazione**
via P. L. da Palestrina, 12 20124 Milano
02.76.11.03.03
redazione@civiltadelbere.com
- l'enuolugo di Civiltà del bere**
viale Andrea Doria (angolo via P. L. da Palestrina 12) 20124 Milano
02.76.11.03.03
enuolugo@civiltadelbere.com