



**GRAF TOGGENBURG**

## Alano, il fedele

Come un buon amico, è sempre pronto a tenere compagnia e rendere piacevole ogni momento. Dal gusto armonico, equilibrato, semplice. Persistente come la tradizione vinicola toscana e rinfrescante come una sera d'estate.



Dal 1044, l'alano è l'animale araldico dei conti Toggenburg e, anche se per motivi storici lo stemma è cambiato più e più volte, questo cane è rimasto una costante per il casato. Con il suo corpo maestoso e possente, vigila sulla famiglia e sulla sua attività. Per questo, contestualmente al rinnovamento della nostra impresa, abbiamo deciso di ripresentare l'alano nel nuovo logo aziendale e, naturalmente, sull'etichetta di questo vino da Poggio Rozzi.

### **PERCHÉ QUESTO VINO SI ASSIMILA A UNA TALE CREATURA?**

Questo vino è la combinazione perfetta di affidabilità e semplicità. È un compagno fedele, come l'alano, noto per la sua forza ma anche per il carattere docile e affabile, ed è quindi l'emblema di un classico rosso toscano, un Sangiovese, che convince per la sua beva e semplicità.

### **ADORO GUSTARE ALANO...**

in ogni stagione e con ogni pietanza: accompagnato a pizza, pasta o carne, grazie al carattere gradevole e fruttato, è sempre una garanzia, dal gusto rinfrescante come una sera d'estate. Non da ultimo, questo rosso per me è e rimarrà un vino semplice, nella migliore accezione del termine. Il suo colore rubino, vivace e luminoso, è ora raffigurato anche sulla nuova etichetta.

### **COME NASCE ALANO**

Questo Sangiovese matura a varie esposizioni, sulle fresche pendici dei vigneti Vigna della Casa, Vigna del Virginio e Vigno del Cipresso, caratterizzati da un terreno variegato. Le uve vengono raccolte a mano e lavorate con cura. La fermentazione alcolica avviene con lieviti selezionati, a temperatura controllata, in serbatoi di acciaio o cemento; quella malolattica ha luogo parzialmente durante la fermentazione alcolica o immediatamente dopo. Questo rosso viene affinato con un passaggio di circa 3 mesi in barrique o tonneau.

VARIETÀ DI UVA Sangiovese, Canaiolo, Colorino  
LIVELLO DI QUALITÀ Rosso Toscano, Indicazione Geografica Tipica – IGT  
RESA ca. 5.500 kg/ha  
ALCOHOL 13,5 %vol.  
TEMPERATURA DI CONSUMO 15°C in estate 18°C in periodi più freschi

**GRAF TOGGENBURG**  
info@toggenburg.it  
www.toggenburg.it

**POGGIO ROZZI  
TOSCANA**  
Strada Romita, 29  
I-50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)  
T +39 055 8070012