



**GRAF TOGGENBURG**

## Eccellenza, der Herausragende

Das Beste erstreben. Konsequenz, verantwortungsbewusst und mit klarer Vision. Sich dabei auf das Wesentliche konzentrieren. So reift außerordentliche Exzellenz heran, in aller Kraft und Stille.



Friedrich Graf Toggenburg war Ende des 19. Jahrhunderts Statthalter in Tirol und Vorarlberg und letzter Innenminister der Donaumonarchie. Nachdem Südtirol zu Italien gekommen war, setzte er sich als Abgeordneter im italienischen Parlament für die Rechte der deutschsprachigen Südtiroler ein. Als überaus geschätzte Persönlichkeit sprach man ihn mit „Exzellenz“ an, nicht nur seiner Ämter wegen. Er war ein großer und von allen Seiten geschätzter Mann.

### WARUM PASST DIESER WEIN ZU DIESER PERSÖNLICHKEIT?

Herausragend präsentiert sich auch der gleichnamige Wein. Er trägt die Essenz der Trauben in sich und strahlt leise und dennoch selbstbewusst Eleganz und Größe aus. Ein Wein, elegant wie sein Auftritt, der in seiner ganzen Stilistik der Persönlichkeit meines Urgroßvaters ebenbürtig ist.

### AM LIEBSTEN TRINKE ICH ECCELLENZA ...

zu einem intensiv gewürzten Wildgericht oder nach dem Essen, begleitet von wenigen Stückchen bester dunkler Schokolade. Ob große Feste oder besondere Anlässe im kleineren Kreis: Eccellenza schafft es mit seinem leuchtenden Granatrot und seiner unglaublichen Farbdichte immer wieder, dem Augenblick noch mehr Atmosphäre und Bedeutung zu verleihen.

### SO ENTSTEHT ECCELLENZA

Die autochthonen toskanischen Trauben für unseren Eccellenza wachsen zu einem großen Teil in der Vigna del Poggino und der Vigna del Sasso. Erstere sitzt zu oberst auf dem Hügel in 330 m Seehöhe und hat einen sehr reichen, ton- und lehmhaltigen Boden. Letztere ist eine steilere Lage in südwestlicher Exposition und verfügt über einen strukturierten, lockeren Boden mit einem hohen Anteil an rund geschliffenen Steinen aus fluvialen Ablagerungen. Für den Eccellenza suchen wir die allerschönsten Trauben aus – lockerbeerig und bei perfekter Gesundheit – und lassen sie in einem geschützten Raum für 1–2 Monate trocknen. In dieser Zeit geben die Beeren auf natürliche Art und Weise Wasser ab und konzentrieren so all ihre Inhaltsstoffe. Nach Erreichen des richtigen Trocknungsgrades werden alle Trauben noch einmal von Hand verlesen und eingemaischt. Die Gärung erfolgt dann langsam in Betontanks bei entsprechend langer Mazeration. Im Anschluss kommt der Wein auf der Feinhefe für mindestens ein Jahr in Barrique- und Tonneau-Fässer. Ein Drittel der Holzfässer ist immer neu. Anschließend wird der Eccellenza abgefüllt und ruht dann noch für 1 Jahr zur Abrundung in der Flasche.

REBSORTE Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Sagrantino, Fogliatonda  
QUALITÄTSSTUFE Passito Rosso  
Toscana, Indicazione Geografica Tipica - IGT  
ERTRAG ca. 5500kg/ha  
GESAMTPRODUKTION 7000 Flaschen  
ALKOHOL 16,5 %vol.  
RESTZUCKER <5 g/l  
SERVIERTEMPERATUR bei 18–20 °C