



GRAF TOGGENBURG

Eccellenza, lo straordinario

Ambisce al meglio. Coerente, consapevole della propria responsabilità e con una visione chiara: concentrarsi sull'essenziale. Così matura una straordinaria eccellenza, in tutta la sua calma prorompente.



Alla fine del XIX secolo, il conte Friedrich Toggenburg era governatore del Tirolo e del Vorarlberg, nonché ultimo ministro degli interni della monarchia danubiana. In seguito all'annessione del Sudtirolo all'Italia, in veste di deputato nel Parlamento italiano, s'impegnò per i diritti dei sudtirolesi germanofoni. Quale personalità molto stimata, ci si rivolgeva a lui con l'appellativo di "Eccellenza", non soltanto per le sue cariche. Era un grande uomo, stimato da tutti.

PERCHÉ QUESTO VINO SI ISPIRA A UNA TALE PERSONALITÀ?

Questo vino è straordinario come la figura da cui ha preso il nome. Porta in sé l'essenza delle uve ed emana una fine, seppur altera sobrietà e magnificenza. Un vino elegante anche nell'aspetto, che con la sua cifra stilistica è degno di rappresentare la personalità del mio bisnonno.

ADORO GUSTARE ECCELLENZA...

con piatti a base di selvaggina molto speziati o dopo i pasti, accompagnato da scaglie di cioccolato fondente. Con il suo luminoso rosso granato, di incredibile intensità, Eccellenza riesce sempre a rendere speciale e significativo ogni momento, che si tratti di una grande festa o di un'intima occasione.

COME NASCE ECCELLENZA

Le autoctone uve toscane che danno vita alla nostra Eccellenza vegetano su gran parte di Vigna del Poggino e Vigna del Sasso. Il primo si trova sulla cima della collina, a 330 m sul livello del mare, e ha un terreno molto ricco e argilloso. Il secondo si estende in posizione scoscesa, con esposizione a sud-ovest, su un terreno strutturato, friabile, con elevata presenza di pietre levigate di depositi fluviali. Per Eccellenza selezioniamo i grappoli migliori in assoluto, spargoli e in ottima salute, e li lasciamo appassire in un locale protetto per 1-2 mesi. In questo lasso di tempo, gli acini rilasciano l'acqua in modo naturale, esaltando così tutte le loro proprietà. Al giusto grado di appassimento, le uve vengono nuovamente selezionate a mano e pigiate. La fermentazione avviene lentamente in serbatoi di cemento, parallelamente alla macerazione. In seguito, il vino viene affinato per almeno un anno su fecce fini, in barrique o tonneau (un terzo delle botti di legno è sempre nuovo). Eccellenza viene quindi travasato e lasciato riposare ancora per un anno per l'arrotondamento in bottiglia.

VARIETÀ DI UVA Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Fogliatonda, Sagrantino
LIVELLO DI QUALITÀ Passito Rosso Toscano, Indicazione Geografica Tipica – IGT
RESA ca. 5.500 kg/ha

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



GRAF TOGGENBURG

PRODUZIONE TOTALE 7000 Bottiglie
ALCOHOL 16,5 %vol.
ZUCCHERO RESIDUO <5 g/l
TEMPERATURA DI CONSUMO
18-20°C
PREMIO Falstaff 92 punti

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