



**GRAF TOGGENBURG**

## Idda, l'anticonformista

Svela una parte ignota di sé. Forte, consapevole e pronto a intraprendere inusuali percorsi. Un faro per le generazioni future, dalla fresca giovinezza e il finale degno di nota.



Instauratosi a Poggio Rozzi, il conte Eberhard Toggenburg avrebbe fatto volentieri a meno del Merlot, fin quando ha scoperto che se ne poteva produrre un bianco di tutto rispetto. Il conte ha deciso di dedicare questo vino a una donna speciale, Santa Idda Toggenburg, una sua antenata che nel XII secolo visse con il marito nel palazzo della famiglia, l'Alt-Toggenburg, sul monte Iddaberg del Canton San Gallo. La leggenda narra che Idda perse la sua fede nuziale, poi ritrovata da un cacciatore che se ne impossessò.

Quando il marito si accorse dell'anello al dito dell'uomo, accusò la consorte di infedeltà e la fece precipitare da una rupe alta 200 metri. Come per miracolo, la donna si salvò e un cervo dalle corna lucenti la condusse nella vicina abbazia di Fischingen, dove trascorse il resto dei suoi giorni. In onore di Idda, nell'antica residenza del palazzo di famiglia, venne costruito il santuario St. Iddaburg, ancora oggi ambita meta di pellegrinaggio in Svizzera.

### **COSA LEGA QUESTO VINO ALLA PERSONALITÀ DI IDDA?**

Questo vino si distingue per il suo speciale metodo di produzione, che svela il segreto di un noto vitigno. Anche Santa Idda seppe mettersi in luce per il suo dedito impegno verso il prossimo, in un'epoca in cui gli uomini la facevano da padrone. Immagino Idda come una donna giovane e forte, dal temperamento determinato ma delicato, lo stesso carattere che facciamo emergere anche nel vino.

### **ADORO GUSTARE IDDA...**

in una bella giornata estiva, sulla terrazza della tenuta Poggio Rozzi. E quando sono altrove, questo vino bianco mi trasporta col pensiero in Toscana. Grazie all'aroma di frutta fresca, all'acidità vestita e a una gradazione alcolica moderata, un calice di Idda è perfetto non solo come aperitivo, bensì in accompagnamento a piatti estivi come bruschetta, caprese di pomodori, prosciutto e melone, pesce e frutti di mare.

### **COME NASCE IDDA**

Il nostro bianco ha origine da un Merlot rosso, che prospera in una posizione più fresca, sul versante est di Vigna del Virginio. Il terreno è principalmente argilloso, con isolate formazioni di depositi rocciosi. La minore esposizione al sole ci permette di dar vita a un bianco toscano con aromi di frutta fresca e una gradazione alcolica relativamente bassa. Dopo un'accurata raccolta manuale, le uve vengono subito raffreddate e delicatamente pressate. Così, dai rossi grappoli del Merlot, si forma un mosto pressoché incolore, che fermenta lentamente in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

**VARIETÀ DI UVA** Merlot  
**LIVELLO DI QUALITÀ** Bianco  
Toscana, Indicazione Geografica Tipica - IGT

**RESA** ca. 7.000 kg/ha

**PRODUZIONE TOTALE** 5000 Bottiglie

**ALCOHOL** 12,5 %vol.

**TEMPERATURA DI CONSUMO**  
servire ben freddo a ca. 8°C

**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