



GRAF TOGGENBURG

Luogotenente, il coraggioso

A volte bisogna seguire il cuore e lanciarsi in una nuova storia, personificando la propria convinzione nel vino. Robusto, con eleganza e sensibilità.



In veste di luogotenente, il Cavaliere Georg Otto Toggenburg seppe dimostrare carattere e lungimiranza già 170 anni fa. Il trisavolo del conte Eberhard Toggenburg decise, per sé e per la famiglia, di lanciarsi verso una nuova avventura. Lasciò la Svizzera, dove risiedeva con la famiglia nel Castello di Sargans, per stabilirsi e sposarsi a Bolzano. In veste di ministro del commercio, venne nominato ultimo luogotenente di Venezia dal governo austriaco.

COSA LEGA QUESTO VINO ALLA PERSONALITÀ DEL LUOGOTENENTE?

Questo vino rosso è coraggioso e originale, come il luogotenente a cui si ispira, che ha dato alla nostra famiglia una nuova dimora e un nuovo futuro. Lo stesso coraggio ci ha portati in Toscana, per continuare a scrivere la storia di successo della nostra famiglia. Questa personale interpretazione di rosso toscano, dalle varietà Fogliatonda, Sangiovese e Teroldego, vuole esprimere in modo altrettanto anticonvenzionale quello che desidero raggiungere per la mia famiglia. Questo vino simboleggia un progetto a me caro e porta sull'etichetta il mio colore preferito, il blu, che amo per la sua discreta ma energica eleganza.

ADORO GUSTARE LUOGOTENENTE...

con raffinati piatti a base di carne della tradizione locale o rivisitati. Col suo connubio di tre vitigni autoctoni, Luogotenente si abbina naturalmente a una bella bistecca, cucinata alla maniera toscana. Grazie ai tannini vigorosi ma morbidi, conferiti dal vitigno Fogliatonda, questo rosso è armonico al palato anche con piatti di carne stufata, come un classico brasato, un gulasch di selvaggina o un tajine di agnello.

Consiglio: ha bisogno di respirare per esprimersi nel modo migliore, quindi aprire in tempo, possibilmente anche il giorno prima.

COME NASCE LUOGOTENENTE

Le uve del nostro Luogotenente prosperano su tre vigneti in posizione collinare, Vigna del Cimitero, Vigna del Poggio e Vigna del Poggino, caratterizzati da un terreno prevalentemente argilloso, con alcune zone a basso contenuto roccioso. Si tratta di suoli molto ricchi, che creano le condizioni ideali per vini corposi e rotondi. Il periodo di macerazione si protrae per circa 14 giorni. La fermentazione malolattica ha luogo parzialmente in concomitanza con quella alcolica o immediatamente dopo. L'invecchiamento di 6 mesi avviene in barrique di secondo passaggio, mentre l'arrotondamento prosegue per ulteriori 6 mesi in serbatoi di acciaio. In seguito al travaso, il vino matura per sei mesi in bottiglia.

VARIETÀ DI UVA Fogliatonda, Sangiovese, Teroldego
LIVELLO DI QUALITÀ Rosso Toscano, Indicazione Geografica Tipica - IGT
RESA ca. 5.000 kg/ha
PRODUZIONE TOTALE 8000 Bottiglie
ALCOHOL 14,5 %vol.
ZUCCHERO RESIDUO <1 g/l

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

TEMPERATURA DI CONSUMO 16°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