



**GRAF TOGGENBURG**

## Ulrico, der Wahrhaftige

Mit Eleganz und Feingefühl die Tradition mit der Zukunft verbinden. Sich selbst treu bleiben. Der Charakter der Toskana in reiner Form und zeitgemäßer Interpretation.



Im Jahr 2004 entdeckte und erwarb Ulrich Graf Toggenburg, Vater von Graf Eberhard, das Weingut Poggio Rozzi. Mit dem Blick eines begeisterten Landwirtes und Toskana-Liebhabsers zugleich erkannte er sofort den „Genius loci“ und das Potential dieses Rohdiamanten. Seine Schönheit Schritt für Schritt herauszuarbeiten, war sein Ziel. Ihm ist dieser 100%ige Sangiovese gewidmet. Ein Stück wahre Toskana für einen großen Bewunderer und Bewahrer all ihrer Schönheiten.

### **WARUM PASST DIESER WEIN ZU DIESER PERSÖNLICHKEIT?**

Dieser Wein bewahrt als reiner Sangiovese ein wichtiges Stück Toskana in sich und führt gleichermaßen ihre Weinkultur in die Zukunft. Bei aller Verwurzelung ist es ein eleganter Wein, der sich einer zeitgemäßen Interpretation nicht verschließt. Genau wie Ulrich Toggenburg, der sein Bewusstsein für die Familientradition immer gepflegt, sich der Zukunft und neuen Herausforderungen aber nie verschlossen hat.

### **AM LIEBSTEN TRINKE ICH ULRICO ...**

zu einem richtig guten Fleischgericht. Er passt wunderbar zu einem schönen Steak wie z.B. einer Bistecca alla Fiorentina, aber auch zu Wild- oder Schmorgerichten, wie wir sie sowohl aus der Toskana wie auch aus Südtirol kennen und lieben. Er ist er immer ein Trinkerlebnis und adelt durch seinen Charakter und seine Auszeichnungen jede schöne Tafel mit Freunden und der Familie.

### **SO ENTSTEHT ULRICO**

Die Trauben für unseren Ulrico kommen aus den höheren Lagen unseres Weingutes. Die Vigna del Poggio und die höher gelegenen Teile der Vigna della Casa und der Vigna del Cimitero bringen auf teilweise sehr unterschiedlichen Böden wunderbar vielfältige und gehaltvolle Trauben hervor. Diese Trauben werden von Hand gelesen und dann extrem schonend verarbeitet. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Stahl-, bzw. Betontanks. Der biologische Säureabbau entsteht teilweise während der Gärung oder unmittelbar danach. Verfeinert wird unser Chianti DOCG durch eine Lagerung von mindestens 8 Monaten in Tonneau-Fässern. Nach der Abfüllung reift der Wein auch noch für mindestens ein Jahr in der Flasche.

REBSORTE Sangiovese  
QUALITÄTSSTUFE Chianti  
Denominazione di origine controllata e garantita DOCG

ERTRAG ca. 5500kg/ha

ALKOHOL 14,5 %vol.

SERVIERTEMPERATUR im Sommer  
temperiert bei 16 °C, in der kühleren  
Jahreszeit bei 18 °C

AUSZEICHNUNG Decanter 90 Punkte,  
Falstaff 91 Punkte

**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