



GRAF TOGGENBURG

Ulrico, il sincero

Un connubio elegante e carico di sentimento tra tradizione e futuro, pur rimanendo fedele a sé stesso. Il carattere della Toscana nella sua purezza, ma interpretato in chiave moderna.



Nel 2004, il conte Ulrich, padre del conte Eberhard, ha scoperto e acquisito la tenuta Poggio Rozzi. Da appassionato agricoltore e amante della Toscana, ha riconosciuto subito il Genius loci e lo straordinario potenziale di quel diamante grezzo. Si è quindi posto l'obiettivo di esaltarne la bellezza, passo dopo passo. Questo purissimo Sangiovese è dedicato a lui. Un pezzo di vera Toscana per un grande ammiratore e custode di tutte le sue bellezze.

COSA LEGA QUESTO VINO ALLA PERSONALITÀ DI ULRICO?

Questo vino, da puro Sangiovese, conserva in sé un autentico frammento di Toscana, ma al contempo proietta la sua tradizione vinicola verso il futuro. Seppur legato alle sue origini, è un vino elegante che ben si presta a un'interpretazione contemporanea. Proprio come Ulrich Toggenburg, che ha sempre onorato le origini della famiglia, senza tirarsi indietro dinanzi al futuro e alle nuove sfide.

ADORO GUSTARE ULRICO...

con un bel piatto a base di carne. Si abbina perfettamente a una gustosa bistecca, come quella alla fiorentina, o a piatti a base di selvaggina e brasati, dal sapore tipico della cucina sia toscana che altoatesina. È sempre un'esperienza di gusto che, con il suo carattere e la sua fama, porta armonia in qualunque bella tavolata con amici e parenti.

COME NASCE ULRICO

Le uve del nostro Ulrico vengono raccolte sui vigneti a maggiore altitudine della nostra tenuta. Vigna del Poggino e gli appezzamenti più elevati di Vigna della Casa e di Vigna del Cimitero, con i loro terreni talvolta molto diversificati, danno vita a uve magnificamente variegata e corposa, che vengono raccolte a mano e lavorate con estrema cura. La fermentazione alcolica avviene con lieviti selezionati, a temperatura controllata, in serbatoi di acciaio o cemento; quella malolattica ha luogo parzialmente durante la fermentazione alcolica o immediatamente dopo. Il nostro Chianti DOCG viene poi affinato con un passaggio di almeno 8 mesi in tonneau. Dopo il travaso, il vino continua a maturare almeno per un anno in bottiglia.

VARIETÀ DI UVA Sangiovese
LIVELLO DI QUALITÀ Chianti
Denominazione di origine controllata e garantita - DOCG
RESA ca. 5.500 kg/ha
ALCOHOL 14,5 %vol.
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