



GRAF TOGGENBURG

L'Alano, der Wegbegleiter

Ein guter Freund, der jederzeit zur Seite steht und jeden Augenblick verschönert. Harmonisch, ausgeglichen, unkompliziert. Beständig wie die toskanische Weinkultur. Erfrischend wie ein Sommerabend.



Alano, italienisch für Dogge, ist seit 1044 das Wappentier der Grafen Toggenburg. Auch wenn sich das Wappen historisch bedingt immer wieder verändert hat, eine Konstante blieb bei den Toggenburgs – die Dogge. Mit ihrer Größe und dem kräftigen Körperbau wacht sie über die Familie und ihr Schaffen. Deshalb haben wir uns dafür entschieden, für die Neuausrichtung des Familienbetriebs einmal mehr die Dogge zu interpretieren – im neuen Logo und auf dem Etikett des Alano aus Poggio Rozzi.

WARUM PASST DIESER WEIN ZU DIESER PERSÖNLICHKEIT?

Dieser Wein steht für das Spannungsfeld aus Zuverlässigkeit und Unkompliziertheit, ein treuer Kamerad, wie die Dogge, die neben ihrer Kraft auch für ihren sanften, zugänglichen Charakter bekannt ist und damit Sinnbild für einen klassischen toskanischen Rotwein, ein Sangiovese, der mit seinem sympathischen und unkomplizierten Wesen überzeugt.

AM LIEBSTEN TRINKE ICH L'ALANO...

zu jedem Essen und zu jeder Jahreszeit. Ob Pizza, Pasta oder Fleischgerichte – durch seinen angenehmen, frisch-fruchtigen Charakter ist dieser Sangiovese immer ein Treffer und schmeckt erfrischend wie ein Sommerabend. Nicht zuletzt, weil er für mich ein im besten Sinn einfacher Wein ist und bleibt. Sein leuchtendes, lebendiges Rubinrot haben wir jetzt auch auf dem neuen Etikett zum Ausdruck gebracht.

SO ENTSTEHT L'ALANO

Dieser Sangiovese Cuvee wächst in den kühlen Hanglagen der Weinberge Vigna della Casa, Vigna del Virginio und Vigno del Cipresso mit sehr unterschiedlichen Ausrichtungen und auf vielfältigen Böden. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Die Gärung erfolgt mit Reinzuchtheffen bei kontrollierter Temperatur in Stahl- und Betontanks. Der biologische Säureabbau entsteht teilweise während der Gärung oder unmittelbar danach. Verfeinert wird dieser Rotwein durch eine kurze Lagerung von ca. 3 Monaten in Barrique- und Tonneau-Fässern.

REBSORTE Sangiovese, Canaiolo, Colorino

QUALITÄTSSTUFE Rosso Toscano

Indicazione Geografica Tipica

ERTRAG ca. 5500kg/ha

ALKOHOL 13,5 %vol.

SERVIERTEMPERATUR im Sommer temperiert bei 15 °C, in der kühleren Jahreszeit bei 18 °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