

la tognazza  
amata

La storia continua...

la tognazza  
amata

# LA TOGNAZZA

L'ALTERNATIVA DAL 1969

**ALTERNATIVI CREATIVI  
IRRIVERENTI AUDACI  
CONVIVIALI PERSONALI... *i nostri vini***



LA FILOLOGIA LA FILANTROPIA LA  
FITOTERAPIA LA FI LA FILOSOFIA

MANIFESTO  
**LA TOGNAZZA**  
#MONDOTOGNAZZA

**Il coraggio, l'audacia,  
la ribellione saranno  
elementi essenziali del  
nostro mondo.**

Siamo **WINECREATORS**.

Filosofi e architetti, creatori e creativi di un' enologia alternativa.

Siamo gli **INDISCIPLINATI**.

Quelli che vivono e raccontano il vino con nuove parole  
e nuova poesia.

Siamo quelli **MATTI**, che rompono le convenzioni;  
a una critica rispondiamo con il sorriso,  
perché l'irriverenza fa parte del nostro dna.

Usciamo fuori dagli schemi.

Senza la pretesa di accontentare tutti.

Ma senza paura di spingere l'acceleratore.

Siamo il **MONDOTOGNAZZA**.

Scanzonati, curiosi, amanti del vino e del suo piacere.

**LA TOGNAZZA, L'ALTERNATIVA  
DAL 1969.**



*...è stato qui*



LA  
TOGNAZZA

*Mi porga l'indice...*

**L'INDI C'È:**

**DUE  
QUATTRO  
SEI**

**SEI?  
ICK!**



**SE NON VEDI SFOGATO VUOL DIRE CHE HAI  
BEVUTO ABBASTANZA TOGNAZZA**

COME SE FOSSERO 2

# LA STORIA

## LA FAMIGLIA TOGNAZZA

La Storia della Tognazza è un intreccio di avvenimenti e aneddoti che attraversano il mondo della cultura e del cinema italiano a partire dalla metà degli anni sessanta.

Il grande Ugo Tognazzi sceglie infatti la tenuta di Velletri con le sue vigne e il suo uliveto per dare inizio alla nostra avventura.

In quegli anni il cinema era profondamente diverso da oggi e, spesso, un'idea cinematografica o la stesura di una sceneggiatura potevano avvenire intorno alla tavola e con davanti un buon bicchiere di vino.

**Il grande Ugo Tognazzi sceglie la tenuta di Velletri con le sue vigne e il suo uliveto per dare inizio alla nostra avventura.**

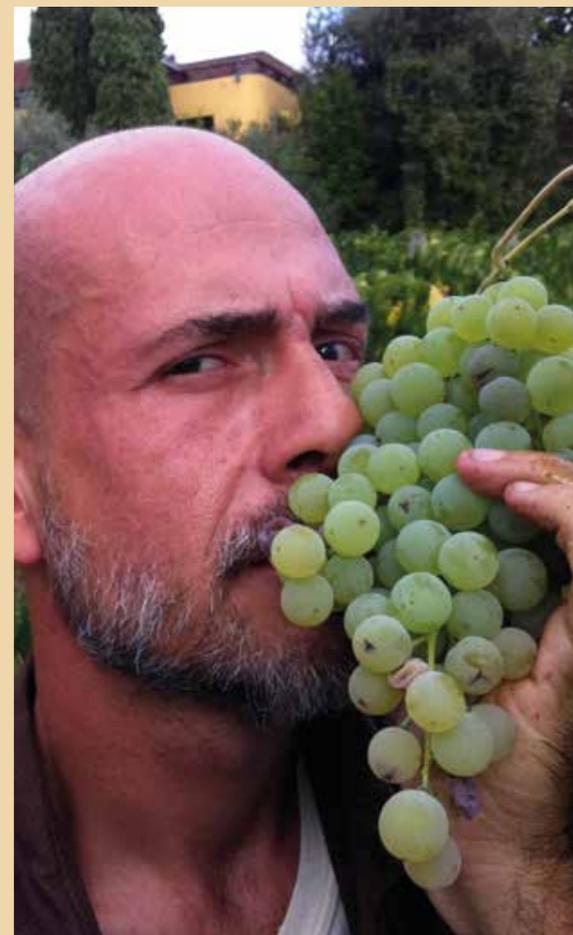
Tognazzi in questo fu un assoluto precursore, la sua Tenuta "La Tognazza" era uno dei primi esempi di azienda agrituristica a KM0 e il suo vino, il suo olio, gli ortaggi, rappresentavano una materia prima fondamentale per dare seguito

alle sue "manie" enogastronomiche.

La passione di Ugo per la cucina infatti era riconosciuta in tutta Italia, anche a fronte dei diversi libri di cucina scritti di proprio pugno.

Dopo la scomparsa di Ugo nel 1990, è della moglie Franca Bettoja il primo tentativo di lancio di un brand "La Tognazza". Durante la metà degli anni '90, la tenuta di Velletri produce infatti vino, olio, creme e confetture, con un punto vendita dedicato all'interno dell'azienda.

Ma è con Gian Marco, il terzo figlio di Ugo, che la Tognazza si trasforma in brand e compie un percorso di crescita e di innovazione che oggi la porta ad avere un riconoscimento effettivo come azienda di produzione di vini di assoluta qualità.



## SÌ, VABBÈ; MA CHI SIAMO?



Un'azienda tradizionalmente dinamica. Un percorso che oramai raggiunge i cinquant'anni di storia.

Velletri, alle porte di Roma, è il luogo nel quale tutto è nato, l'azienda agricola da sempre proprietà della Famiglia Tognazzi. Da questo luogo è partito il nostro viaggio alla ricerca di un modo sempre nuovo di fare vino senza mai perdere il contatto con la tradizione. Oggi le nostre vigne sono dislocate tra Velletri e i Castelli Romani e il Chianti, luogo simbolo del vino rosso Italiano.

È proprio nel Chianti che la nostra storia si intreccia con quella di Franco e Matteo Bernabei.

**È NEL CHIANTI CHE LA NOSTRA STORIA SI INTRECCIA CON QUELLA DI FRANCO E MATTEO BERNABEI [...] OGGI LA TOGNAZZA È CAPITANATA DALL'INESAURIBILE GIAN MARCO TOGNAZZI, CHE HA SAPUTO DURANTE QUESTI ANNI COSTRUIRE E MODELLARE UN TEAM DI ASSOLUTA ECCELLENZA.**

Il primo, Franco, enologo di fama mondiale, soprannominato proprio per il suo legame alla Toscana "Mr. Sangiovese". Il secondo, Matteo, oltre ad avere un maestro di tutto rispetto, è anch'egli un enologo che, seppur giovane, ha già ottenuto diversi riconoscimenti a livello internazionale.

Oggi la Tognazza è capitanata dall'inesauribile Gian Marco Tognazzi, che ha saputo durante questi anni costruire e modellare un team di assoluta eccellenza che pone la Tognazza tra le proposte di vini che è proprio impossibile non avere.



# LO STAFF E L'AZIENDA

## WINELOVERS&WINECREATORS

Il nuovo corso de La Tognazza inizia intorno alla fine del decennio scorso, con la volontà di Gian Marco Tognazzi di creare un team che potesse traghettare quello che era il sogno di Ugo e la filosofia che lo ha sempre contraddistinto in una nuova era e, quindi, iniziare la costruzione di un brand che potesse essere al passo coi tempi sia nella produzione vitivinicola sia nell'applicazione delle proprie dinamiche di marketing e organizzazione aziendale.

La scelta di Gian Marco punta, veramente, a tracciare un percorso forse poco praticato fino a quel momento. L'incontro con Alessandro Capria, imprenditore e consulente aziendale da sempre, è propedeutico e ispiratore a segnare la linea della novità.

La "nuova" Tognazza nasce infatti in quel momento e ha come riferimento un pubblico giovane e goliardico, che mette la convivialità al centro del bere bene. A questo punto il tassello mancante è la costruzione di un reparto tecnico per porre le basi per dei prodotti di assoluta qualità, capaci di conquistare una sempre maggiore fetta di pubblico.

La collaborazione con la Enoproject di Franco e Mat-

**La collaborazione con la Enoproject di Franco e Matteo Bernabei concretizza la visione originale di Gian Marco.**



teo Bernabei concretizza la visione originale di Gian Marco. Oggi i vini de La Tognazza sono riferimento assoluto di un nuovo modo di interpretare il vino, sia da un punto di vista tecnico sia da un punto di vista di design e comunicazione del prodotto.

**DA TAPIOCO, COME SE FOSSE E ANTANI, PASSANDO PER IL CONTE MASCETTI, LA VOGLIA MATTA E IL CASA VECCHIA, OGNI VINO DE LA TOGNAZZA È UN ESEMPIO DI STILE E RAPPRESENTA AL MEGLIO UN'AZIENDA DINAMICA, INNOVATIVA E CAPACE DI ANDARE CON SUCCESSO IN CONTROTENDENZA.**

**Un requisito fondamentale per lavorare con noi? Essere saliti in un taxi e, almeno una volta nella vita, aver urlato all'autista: "Presto! segua quell'auto!"**



### LA SCOPERTA

**L'equipe del CERN di Ginevra: "Abbiamo trovato la particella di Dio. Si trova nelle bottiglie de La Tognazza".**

continua...

E LEI, COSA SI SENTE?  
EEEEH, PROFESSORE, NON LE DICO, ANTANI,  
COME TRAZIONE PER DUE  
ANCHE SE FOSSE SUPERCZZOLA BITUMATA,  
HA LO SCAPPELLAMENTO A DESTRA.



# LA TOGNAZZA CIAO MARIO!!! SOMMARIO

Michel Piccoli diceva di Ugo: "un uomo serio per niente serio". E lo stesso Ugo amava rivendicare *il diritto alla cazzata* con azioni al di fuori da ogni canone. Proprio in queste parole si concentra e si definisce lo stile dell'azienda e dei propri vini.

## VERI E PROPRI RIFERIMENTI DI QUEL #MONDOTOGNAZZA NATO DALLO SPIRITO DI UGO TOGNAZZI.

I nostri prodotti sono, infatti, prodotti di assoluta eccellenza qualitativa, con un vestito scanzonato e un po' sopra le righe. Il nostro obiettivo è quello di spogliare da inutili convenevoli e riportare una cena tra

amici, un regalo per una ricorrenza o un bicchiere di vino all'ora dell'aperitivo ad essere ciò che realmente è: quel bisogno primordiale dell'essere umano definito "divertimento".

Ecco perché ci dipingiamo come #winecreators, proprio per la volontà di coniugare un buon bicchiere di vino all'allegria di una serata tra amici.

## LA LINEA Amici Miei

È la sintesi della nostra filosofia. Convivialità, divertimento e amicizia in una bottiglia, senza tradire la qualità di un buon vino.

Tre vini fuori dagli schemi.

Tre mondi differenti e un viaggio dritto al cuore per vivere atmosfere suadenti e mai banali.

## TRE RACCONTI SCRITTI CON LE NOTE LEGGERE DEL LOUNGE, L'ELEGANZA DEL BLUES E LA FORZA DEL ROCK.



## LA LINEA La Tenuta

È la storia di ciò che eravamo. Quella nostra storia da raccontare e rivivere in una foto in bianco e nero, tra le pentole e i libri di cucina, in un vecchio grammofono.

Tre vini di grande eleganza, in cui la tradizione si arricchisce diventando talentuosa innovazione. Tre vini che suonano come il jazz, un fluire complesso di note olfattive e aromatiche, che regalano suggestione e pura emozione.

**LA TENUTA È LA LINEA CHE RAPPRESENTA LA CONTINUITÀ DI UNA STORIA DI CORAGGIO E INNOVAZIONE, PARTITA CON UGO IN QUEL LONTANO '69 E IN QUELLA SUA PRIMA CASA DI VELLETRI, CASA VECCHIA.**



LA  
TOGNAZZA

#MONDOTOGNAZZA



WWW.LATOGNAZZA.NET



CHE TIPO, 'STO CONTE MASCETTI!  
UN SACCO ANTANI...

TAPIOCO COME  
DIO COMANDA,  
IL CONTE...

COMING SOON

69

COME SE FOSSE  
CHE STAVOLTA  
NON MI SCAPPI,  
MASCETTI...

MA CHE PIACERE!  
SI FERMI A BERE  
UN BICCHIERE  
A CASA VECCHIA!

L'URLO DEL MASCETTI  
SVEGLIA LA VOGLIA  
MATTA DELL'OCCIDENTE

# LA PAGINA CULTURALE

LA LINEA  
*Amici  
Miei*



## IL TAPIOCO, CASO LETTERARIO DEL 2018



*Questo volume potrebbe non essere in commercio ed essere soltanto una ulteriore supercazzola nei vostri confronti. Ex art. 12 sennò posterdati per due anche un pochino antani in prefettura e con rispetto per il vicesindaco.*

**TAPIOCO,  
CON IL SUO COLORE  
E I SUOI PROFUMI  
AVVOLGENTI È COME  
UNA SPIAGGIA DORATA  
E UN MARE TURCHESE, È  
UN'ATMOSFERA LEGGERA,  
SENSUALE, INTERESSANTE  
MA MAI  
SUPERFICIALE...**

### **VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE**

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. Terreni di tipo sabbioso-argilloso di origine vulcanica nelle aree laziali e di tipo calcareo-argilloso di provenienza alluvionale in quelle toscane.

### **IMPIANTO**

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dagli 80 ai 90 q.li/ha. Sistema di allevamento a Guyot.

### **UVE**

Chardonnay - Vermentino.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. All'olfatto risulta elegante, fruttato-floreale con note di pera e fiori di acacia e minerale. Il sapore è secco, fresco, intenso e persistente, di corpo e con retrogusto piacevolmente cremoso.

### **VINIFICAZIONE**

L'uva viene raccolta ben matura tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre. Le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 5-6° e pressate. Il mosto, illimpidito per decantazione a freddo, fermenta lentamente in tini di acciaio per 15-18 giorni a temperatura controllata. Successivamente si procede alla preparazione del blend a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.

### **RACCOLTA**

AGOSTO - SETTEMBRE

### **GRADAZIONE**

12,5 % VOL

### **TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO OTTIMALE**

12° C.

### **LA PROPOSTA**

**La CEI: "I sacerdoti dovrebbero usare Tapioco per le prime comunioni".**

*l'articolo lo scriviamo poi, con calma...*

# COME SE FOSSE

...SALUTE E BENESSERE

## L'OROSCOPO

a cura di Gastuan Sciakkarinu

### ARIETE

Bevetevi un bicchiere; sarà meglio.

### TORO

Bevetene uno in più.

### GEMELLI

Che ve lo diciamo a fare.

### CANCRO

Niente sesso e poca droga. Il rock'n'roll nemmeno ve lo meritate.

### LEONE

Nel prossimo numero del giornale.

### VERGINE

Ordinatene due casse, come minimo.

### BILANCIA

Se fossi messo come voi, ne ordinerei anche tre.

### SCORPIONE

Ma veramente?

### SAGITTARIO

La vostra autostima è una scusa. Sbronzatevi.

### CAPRICORNO

Sorridete, domani andrà peggio.

### ACQUARIO

Tu non dimandare.

### PESCI

Ributtatevi a mare.

## VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. in zone che godono di particolari condizioni microclimatiche. Terreni di origine vulcanica nelle aree laziali e di tipo calcareo-argilloso in quelle toscane.

## IMPIANTO

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

## UVE

Merlot - Sangiovese.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un colore rosso rubino, al naso note di mirtillo, prugna, ciliegia, amarena e frutti rossi estremamente maturi, liquirizia e rabarbaro.

Al palato risulta delicato con un ottimo rapporto tra morbidezza ed acidità

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). A fine dicembre viene rifermentato lentamente con le uve lasciate appassire nell'apposito fruttai a umidità e temperatura controllata (stile uso *Governo*). Macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per una durata media di 15-20 giorni a temperatura controllata. Segue fermentazione malolattica spontanea in contenitori di acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere francese per 4-6 mesi a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.

## RACCOLTA

SETTEMBRE-OTTOBRE

## GRADAZIONE

13,5% VOL

## TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE

18°-20° C

**FRESCO, POTENTE E  
MORBIDO  
ALLO STESSO TEMPO COME  
L'UNIONE DELLA CHITARRA  
DI B.B.KING E  
IL PIANOFORTE DI RAY  
CHARLES.  
OGNI SORSO È UN  
RINCORRERSI  
DI NOTE BLUES CHE TI  
LEGANO  
AL BICCHIERE IN UN  
EQUILIBRIO PERFETTO ED  
ARMONIOSO.**



## I CONSIGLI DI LELLO

**COSA DIRE A QUALCUNO CHE VI INVITA  
AD UNA FESTA ALLA QUALE NON VOLETE  
PARTECIPARE. PER RISPONDERE CON  
STILE E TIRARSI FUORI DAI GUAI SENZA  
SEMBRARE CAFONI.**

*Sono un uomo (o una donna, a seconda dei casi)  
d'affari, blinda la supercazzola prematurata, una  
cosa d'asegni, tarapia tapioca, tapioca tarapia,  
dollari, sterline, allaccia scarpa, scarpallaccia, dico  
d'albergo, ma tu?*

LA LINEA  
*Amici  
Miei*

LA  
TOGNAZZA

# MUSICA

*"PRIMA  
E DOPO  
I PASTI..."*

## ANTANI, IL FENOMENO ROCK DEL MOMENTO SI RACCONTA

**DAL CARATTERE  
PREPOTENTE COME  
LA GIBSON DI JIMMY PAGE.  
È ROTONDO, CALDO,  
AMPIO,  
DI MEDIO CORPO, MA  
DOTATO  
DI UNA FRESCHEZZA  
VIVACE  
E MAI TROPPO PESANTE.  
IN BOCCA È UN CONCERTO  
DI SENSAZIONI.**

### VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di nuovo e vecchio impianto situati tra Lazio e Toscana ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m. Terreni di origine vulcanica nelle aree laziali e di origine alluvionale mista ad alberese in quelle toscane

### IMPIANTO

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

### UVE

Syrah - Sangiovese.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un colore rosso rubino, dal naso importante, con prugna rossa, frutti di bosco e una speziatura dolce di pepe nero, chiodi di garofano e cannella, con sfumature di una leggera tostatura vanigliata. Al palato evidenzia buona tannicità e freschezza per l'equilibrata acidità. E' rotondo, caldo, ampio, di medio corpo e mai troppo pesante.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). Macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per una durata media di 15-20 giorni a temperatura controllata. Segue fermentazione malolattica spontanea in contenitori di acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere francese per 4-6 mesi a cui segue adeguato affinamento in bottiglia.

### RACCOLTA

SETTEMBRE - OTTOBRE

### GRADAZIONE

13,5 % VOL

### TEMPERATURA

DI SERVIZIO OTTIMALE

18° - 20° C.



**Il grande rocker  
si racconta: "il  
mio sogno era fare  
l'imbianchino. Poi ho  
bevuto Tognazza e ho  
avuto l'illuminazione.  
Due bicchieri e ho  
deciso che sarei  
diventato il più grande  
chitarrista di tutti i  
tempi" [...]  
"Il mio credo? Meno  
DOC, più ROCK".**

*ANTANI... ANTANI... MA NON LO TROVO SULL'ELENCO...*  
COME SE FOSSERO 9



# CINEMA

## conte MASCETTI



**CONVIVIALITÀ E AMICIZIA NEL MITO DELLA ZINGARATA. L'EVASIONE È IL TEMA DI QUESTO VINO. IL CONTE MASCETTI È UN VIAGGIO AVVINCENTE LUNGO UN SORSO, ALLA RICERCA DI NUOVE EMOZIONI E ANTICHE CERTEZZE.**

### VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE

Toscana (Panzano in Chianti). Terreni di origine alluvionale mista ad alberese e calcareo argillosa situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m.

### IMPIANTO

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

### UVE

75% Sangiovese - 15% Merlot - 10% Syrah.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ha profumi intensi, fruttati con note varietali di ciliegia e amarena, sentori speziati e tostati. Di sapore elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi, notevole struttura adatta per una lunga conservazione.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (22°-26°). La macerazione sulle bucce avviene in vasche di acciaio inox per 15-20 giorni a temperatura controllata. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica e viene invecchiato per 12-15 mesi in barrique di rovere francese.

### RACCOLTA

SETTEMBRE-OTTOBRE

### GRADAZIONE

13,5% VOL

### TEMPERATURA

DI SERVIZIO OTTIMALE

18-20°C

### IL CASO

**UNESCO: "Candidare immediatamente La Tognazza a patrimonio dell'umanità".**

l'articolo a pag. 17



VECCHIA A CHI?

CASA  
VECCHIA

**RICERCATO ED ELEGANTE.  
UN'ESPLOSIONE  
DI PROFUMI E AROMI  
CHE SI ALTERNANO  
COME LE NOTE VIBRANTI E  
AVVOLGENTI DI  
UN PIANOFORTE.  
SFACCETTATO ED  
ENERGICO,  
CALDO E POTENTE.  
UN'EMOZIONE SENZA  
TEMPO PER UN VINO DI  
GRANDE STRUTTURA E PER  
NULLA SCONTATO.**

**VIGNETI  
E ZONA DI PRODUZIONE**

Toscana (Panzano in Chianti). Terreni di origine alluvionale mista ad alberese e calcareo argilloso situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m.

**IMPIANTO**

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 60 ai 70 q.li/ha. Sistema di allevamento a cordone speronato.

**UVE**

90% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon.

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il profumo offre un bouquet ampio e complesso, intenso, con note di ciliegia, frutti di bosco, sentori speziati di viola, tabacco e note minerali. Sapore pieno e austero, vellutato e giustamente tannico, si caratterizza con note di prugna, amarena e frutti di bosco. La notevole struttura lo rende estremamente longevo.

**VINIFICAZIONE**

Prodotto nelle annate più favorevoli selezionando meticolosamente le uve. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata ( 22°-26° ). Viene eseguita una criomacerazione a 7°-8° per 24-48h a cui segue macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox per 25-30 giorni a temperatura controllata. A fermentazione alcolica ultimata il vino svolge la fermentazione malolattica e viene invecchiato per 18-20 mesi in barrique di rovere francese.

**RACCOLTA**

SETTEMBRE-OTTOBRE

**GRADAZIONE**

14% VOL

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO OTTIMALE**

18-20°C



## VOGLIA MATTÀ



**LIBERTÀ, SENSUALITÀ E RICERCATEZZA SI FONDONO IN QUESTO VINO DALLE NOTE COMPLESSE E DAL CARATTERE DECISO. DALLA SPICCATA ELEGANZA E PERSISTENZA, IL LUNGO RIPOSO IN BARRIQUE ASSICURA UNA SORPRENDENTE EVOLUZIONE**



### **VIGNETI E ZONA DI PRODUZIONE**

Toscana. Terreni di origine calcareo-argilloso di provenienza alluvionale situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri s.l.m.

### **IMPIANTO**

Densità media di 5.000 piante per ettaro con rese che vanno dai 70 agli 80 q.li/ha. Sistema di allevamento a Guyot.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore giallo paglierino scintillante. Profumo intenso, con note floreali di pesca e frutta esotica che bene si avvolgono alle sfumature balsamiche e vanigliate. Sapore lungo ed elegante, piacevolmente cremoso, con un perfetto equilibrio tra acidità e mineralità e una lunga nota di miele nel finale.

### **VINIFICAZIONE**

Raccolta manuale delle uve e successiva pressatura soffice con defecazione a freddo. Dopo 24-36 ore il mosto viene trasferito in barrique di rovere francese nelle quali avviene la fermentazione, coadiuvata da batonnage quotidiani. La maturazione del vino avviene a contatto con le fecce fini. Fermentazione malolattica spontanea in barrique, dove il vino riposa per circa 12 mesi.

### **RACCOLTA**

AGOSTO - SETTEMBRE

### **GRADAZIONE**

14,5 % VOL

### **TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO OTTIMALE**

12-14° C.

- NO, MA È  
UN'AMICA

# VINO E MOTORI



## LCR HONDA SCEGLIE LA TOGNAZZA COME PARTNER UFFICIALE 2018 (A SUO RISCHIO E PERICOLO)

### LUCIO CECCHINELLO

è un ex pilota motociclistico e dirigente sportivo. Inizia a coltivare la sua passione per le gare motociclistiche dopo aver lavorato come meccanico presso i team in gare di livello nazionale ed internazionale. Nel motomondiale, ha esordito nella stagione 1993 in classe 125. Nel 1995 ha invece partecipato al campionato Europeo Velocità, aggiudicandosi il



titolo in sella ad una Honda.

Nel 1996 fonda il team LCR. Nel 2003 decide di terminare la sua carriera da pilota e si dedica alla gestione del Team, che nel 2006 partecipa per la

prima volta alla classe MotoGP con l'appoggio della Honda, cogliendo la sua prima vittoria nel 2016 col pilota britannico Cal Crutchlow.

Di origini veneziane, instancabile lavoratore e sublime conoscitore dei motori ma anche grande appassionato di vini.

Il suo motto è "Non bere se devi guidare".

### GIANMARCO TOGNAZZI

di professione attore.

Interprete di molti film, tra i quali "Vacanze in America", "Romanzo Criminale", "Teste rasate" e "I laureati". Grande appassionato delle due ruote,



comincia come meccanico nel garage di casa, dove per farsi le ossa smonta e rimonta il cestello della Graziella di sua madre in continuazione. Il primo grande impatto con una moto avviene con un Italjet 50cc col quale si schianta contro un albero dopo un tentativo di impennata mal riuscito.

È però nel 1982, in sella ad un Califfone, che la sua notorietà (tra le forze dell'ordine) aumenta a dismisura. Termina l'annata con 27 contravvenzioni, 2 lampioni abbattuti e 4 ossa rotte.

Decide che la moto non fa per lui e comincia a dedicarsi al vino con risultati, per fortuna, migliori. Nel 2006 prende le redini della Tognazza Amata, fondata dal padre nel '69. Nel 2012 la trasforma nel brand conosciuto oggi come La Tognazza. Romano di nascita, figlio dell'indimenticabile Ugo, vive immerso nella campagna romana circondato da ulivi e vigne con la moglie, i due figli ed un numero imprecisato di cani.

Il suo motto è "Non guidare se devi bere".

### LA PARTNERSHIP CON TOGNAZZA

L'incontro tra LCR e Tognazza nasce quasi per caso, grazie a Roberto Sichei (commerciale e responsabile accoglienza di LCR) che intuisce le potenzialità vincenti del binomio già dalle etichette, scanzonate e fuori dagli schemi. L'assaggio del vino toglie ogni dubbio a Roberto, che propone alla Tognazza di diventare fornitore ufficiale di LCR. Sono bastati pochi sorsi a convincerlo che quei vini avrebbero dovuto accompagnare il team LCR per tutte le tappe del motomondiale.

Pochi i dubbi anche dal lato Tognazza, il prestigio del motomondiale ed il nome di Lucio Cecchinello e del suo team sarebbero potuti bastare, se non fosse che, invitati a partecipare all'ultima gara del MotoGP 2017 a Valencia ospiti di LCR, i fortunati inviati di Gian Marco Tognazzi han potuto constatare di persona i molti punti di contatto tra le due realtà.

Dalla grande professionalità all'attenzione nei dettagli per conseguire risultati sempre migliori, dall'audacia di puntare sempre più in alto, all'irriverenza di chi ha rispetto per tutti ma paura di nessuno. Ma è soprattutto quel senso di convivialità e di amicizia, rivissuto nell'area hospitality LCR e vero e proprio mantra della Tognazza, che hanno portato le due realtà, così apparentemente differenti, a decidere di percorrere un pezzo di strada insieme. Abbassate le serrande dei box, infatti, Lucio e i suoi ragazzi svestono i panni dei professionisti e, tra scherzi, risate ed un bicchiere di buon vino, si trasformano in una versione moderna e tecnologica dei nostri amati "Amici Miei".

Non resta altro quindi che accendere i motori, stappare una bottiglia e dopo il semaforo... "prima dentro, gas a martello e scatenate l'inferno"!!!

### IL TEAM LCR

Lucio Cecchinello, da esperto meccanico qual è stato, ha creato un team di assoluto livello, circondandosi di alcuni tra i migliori tecnici in circolazione nel motomondiale. Ma il team non è formato solo da meccanici ed ingegneri, LCR vanta anche una delle aree hospitality più belle ed accoglienti dell'intero circuito.

Talento, passione, attenzione ai dettagli, dai box all'accoglienza nulla è lasciato al caso. Il team LCR è un gruppo di professionisti che non teme confronti.

Il loro motto è "Non importa se cadi, l'importante è rialzarsi".

### IL TEAM TOGNAZZA

Gian Marco Tognazzi, per poter realizzare il sogno di portare il vino de LA TOGNAZZA sulle tavole degli italiani, capisce subito che ha bisogno di un team ad alto coefficiente di incoscienza e pazzia. Inizia quindi la ricerca dei suoi collaboratori nei peggiori bar dell'anello ferroviario di Roma, dove, grazie all'alto tasso alcolico dei presenti, riesce a costruire un team di bevitori seri e motivati. Nessuna sfida, a colpi di calici, è impossibile per questo team.

Il loro motto è "I vostri etilometri non fermeranno la nostra sete".



Il team LCR dopo una giornata di lavoro



Il team Tognazza all'inizio di una giornata di lavoro

# UN REPORTAGE FOTOGRAFICO

#MONDOTOGNAZZA

LA TOGNAZZA



NON DIRLO IN GIRO,  
MA NOI TIFIAMO  
ANCHE PER TE...



I NOSTRI PILOTI  
BEVONO  
MOOOOOOLTO  
RESPONSABILMENTE



E SE FOSSERO 14?

LA  
TOGNAZZA

#MONDO  
TOGNAZZA



COME SE FOSSE CHE ABBIAMO PERSO  
IL CONTO DELLE PAGINE

LA  
**TOGNAZZA**  
OFFICIAL PARTNER



LA TOGNAZZA S.R.L.  
VIA COLLE OTTONE BASSO, 88 - 00049 VELLETRI (RM)  
TEL E FAX (+39) 06 62278035 - 06 9625352 - WWW.LATOGNAZZA.COM - INFO@LATOGNAZZA.NET