

Situescion

LA
TOGNAZZA

L'ALTERNATIVA MOLTO ENO
E POCO LOGICA

#SONDAGGIDEVIATI

**NON TI SENTI CAPITO
ma pensi di saperti
esprimere?**

*Se anche tu ti senti ascoltato
COME SE FOSSE ANTANI,
seguì il video-corso
di supercazzole brematurate
in terapia TAPIOCO
e risolvi per sempre
questo fastidioso problema.*

Vini.

**Alternativi
Creativi
Irriverenti
Audaci
Conviviali
Personali
come Te.**

**Manifesto
La Tognazza**

#MONDOTOGNAZZA

Coraggio, audacia, ribellione
saranno elementi essenziali
del nostro mondo.



se sei Contents tu son contents tutt

Indice

03 **1** CHI SIAMO
**La Famiglia
Tognazza**

04 **2** IL TEAM
**Lo Staff
e l'Azienda**

05 **3** LE LINEE
I Nostri Vini

06 **#Mondo
tognazza**

07 **4** I VINI
Tapioco

08 **5** I VINI
**Come
se Fosse**

09 **6** I VINI
Antani

10 **7** I VINI
**Conte
Mascetti**

11 **8** I VINI
**Casa
Vecchia**

12 **9**
**Voglia
Matta**
I VINI

13 **10**
**Oltre
il Vino**
MERCHANDISING

14 **11**
**"Amici Miei"
#Situescion**
GLI EVENTI

15 **12**
**La Casa
Museo**
LA LOCHESCION STORICA



Manifesto La Tognazza

**Inseguiamo
SITUESCION.**

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

**Siamo
gli INDISCIPLINATI.**

Per noi il vino è poesia,
musica, convivialità.

**Siamo
quelli MATTI.**

che rompono le convenzioni (e non solo),
perché l'irriverenza è nel nostro DNA.

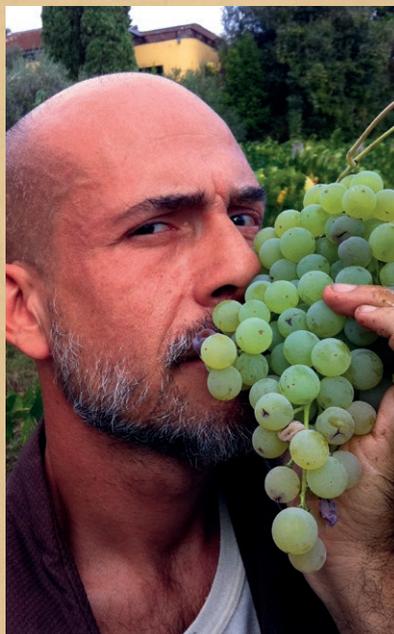
**Siamo
FUORI DAGLI SCHEMI.**

senza la pretesa di accontentare tutti
e sempre in cerca di un amico
con cui stappare.

**Siamo
il MONDOTOGNAZZA**

Scanzonati, curiosi, amanti del vino
e della vita vissuta a pieno.

"SI, VABBÉ, MA CHI SIAMO?"



La passione di Ugo Tognazzi per la cucina era infatti riconosciuta in tutta Italia (e non solo), anche a fronte dei diversi libri di cucina scritti di suo pugno e per aver diretto per oltre un decennio una rivista sull'argomento.

Qualche anno dopo la scomparsa di Ugo, avvenuta nel 1990, sua moglie Franca Bettoja prova a lanciare un brand "La Tognazza",

produttore di vino, olio, creme e confetture, ma è con GianMarco Tognazzi, il terzo figlio di Ugo, che La Tognazza si trasforma in una vera e propria azienda.

Inizia così un percorso di crescita e di innovazione che la porta ad essere riconosciuta oggi come produttrice di vini di assoluta qualità: alle vigne di Velletri, ai Castelli

Romani, si affiancano quelle toscane, luogo simbolo del vino rosso italiano, in una costante evoluzione che porta La Tognazza ad essere una solida realtà vinicola, conosciuta (e riconosciuta) ormai in tutta Italia.

ma è con GianMarco Tognazzi, il terzo figlio di Ugo, che La Tognazza si trasforma in una vera e propria azienda.

#UNSOGNOCHE DIVENTA AZIENDA

Oltre al vino, la tenuta produceva olio, uova, pollame e quanto altro serviva come materia prima perché Ugo potesse dar vita alle sue creazioni enogastronomiche, di fondamentale importanza perché egli potesse salire sul suo "palcoscenico domestico" in qualità di anfitrione

##ELASTORIA CONTINUA...

1 La Famiglia Tognazza

#STORIADIUNAGRANDESTORIA

C'era una volta, più di cinquant'anni fa, la prima etichetta di vino "La Tognazza". Era il 1969, ed era diversa da quelle di oggi scritta, o meglio, disegnata a pennarello da Ugo Tognazzi in persona per celebrare la sua prima vinificazione

ufficiale (anche se qualche esperimento negli anni precedenti c'era già stato). Questo evento memorabile, che sancisce l'inizio della nostra storia, avviene nella tenuta di Velletri, pochi chilometri da Roma, e la personale produzione di vini di Ugo Tognazzi annovera un bianco ed un vino rosso da tavola, e l'indimenticabile "schiumante" ("metà bottiglia andava sempre fuori", ricorda suo figlio GianMarco).

Vietato in casa Tognazzi bere altri vini all'infuori di questi.

Oltre al vino, la tenuta (antesignana delle odierne aziende a km 0) produceva olio, uova, pollame e quanto altro serviva come materia prima perché Ugo potesse dar vita alle sue creazioni enogastronomiche, di fondamentale importanza perché egli potesse salire sul suo "palcoscenico domestico" in qualità di anfitrione.

Le sue tavolate passano alla storia, diventando qualcosa che segnerà per sempre il cinema italiano degli anni '70 e '80.

Il #TeamTognazza

winelovers&winecreators

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!"**

Lo Staff e l'Azienda

2



Uno staff di assoluta eccellenza, è questa l'intuizione di GianMarco Tognazzi per realizzare il sogno di Ugo e trasformare un nome in "brand" (prima) e (poi) dare vita ad un vero e proprio "lifestyle".

In questo, fondamentale è l'incontro con Alessandro Capria, consulente aziendale da sempre e suo compagno in questo percorso.

Tra i due è un colpo di fulmine, una sintonia immediata: insieme creano la filosofia fortemente innovativa, anticonvenzionale, irriverente, conviviale a tratti goliardica, che continua a definire l'immagine dell'azienda nel tempo.

Tra i due è un colpo di fulmine, una sintonia immediata: insieme creano la filosofia fortemente innovativa, anticonvenzionale, irriverente, conviviale a tratti goliardica, che continua a definire l'immagine dell'azienda nel tempo.

Uno staff di assoluta eccellenza, è questa l'intuizione di GianMarco Tognazzi per realizzare il sogno di Ugo

**LA SCOPERTA
L'EQUIPE
DEL CERN DI
GINEVRA:**

"Abbiamo trovato la particella di Dio. Si trova nelle bottiglie de La Tognazza"

**AAA CERCASI
BEVITORI
SERI E
MOTIVATI.
SOLO GENTE
PERBENE
ASTENERSI
PERDITEMPO.**

per info:
latognazza.com

**LA SCOPERTA
L'EQUIPE
DEL CERN DI
GINEVRA:**

*La filologia.
La filantropia.
La fitoterapia.
La fi
La filosofia.*

QUESTIONI DI LINGUA

Il territorio libero di Tognazza...



Il territorio libero di Tognazza è un luogo-non-luogo alle pendici del Monte Mascetti.

Nel territorio libero di Tognazza non esistono gerarchie e non esistono leggi che regolano la vita degli abitanti. Ognuno è libero di pensare e fare un po' "come cazzo gli pare".

In Tognazza non esistono frontiere e quindi non esistono stranieri: tutti sono sempre ben accetti senza tener conto del proprio orientamento politico, religioso, sessuale, senza alcuna disparità di genere e di razza. Anche se a dir la verità guardiamo con un po' di sospetto gli astemi.

Il territorio libero batte moneta propria, ma ogni moneta che esce ha un nome diverso dall'altra ed è quindi dal 1964 che si cerca di capire quanto vale una o quanto vale l'altra. Annoso problema che ancora non ha

una soluzione, ma tutto ciò non sembra infastidire gli abitanti che nel frattempo si diletano ad organizzare riunioni in merito accompagnate dai prodotti tipici del territorio.

Il prodotto tipico del territorio libero di Tognazza è il vino. Le manifestazioni pubbliche sono sempre accompagnate dai vini tipici del territorio, finanche quelle istituzionali. Non esistono istituzioni pubbliche in Tognazza ma le manifestazioni si organizzano lo stesso per poter bere vino e cantare tutti insieme. Alla fine di ogni funzione viene redatto un verbale, in bianco ovviamente. Gli abitanti del territorio libero di Tognazza non pagano alcuna tassa. Il contributo richiesto è sotto forma di iniziative di tutela ambientale e di protezione del meraviglioso mondo a cui apparteniamo. To be continued...



CIAO MARIO!!! SomMario

le nostre linee

**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.

3

I nostri vini

Una situazione di 6 etichette

Dal 2013

*La Tognazza
amata*



Per raccontare i nostri vini ci piace usare la metafora del viaggio, che poi è uno dei cardini della nostra filosofia.

Questo "vagare" inizia con un aperitivo su una spiaggia dorata, al tramonto, circondati dal profumo di piccoli fiori, gli stessi colori e profumi di un

ci piace usare la metafora del viaggio, che poi è uno dei cardini della nostra filosofia.

calice di **TAPIOCO**. Ecco poi un locale per un aperitivo tra amici, luci soffuse, un allegro chiacchiericcio di sottofondo e **COME SE FOSSE**, all'improvviso, note blues riempiono l'aria. Un concerto rock, spensieratezza, gioia di vivere, voglia di stare insieme, ed è subito **ANTANI**. A fondere queste due anime, rock e blues, diverse ma alla fine simili, ci pensa il **CONTE MASCETTI**, il vino emblema della Zingarata. All'improvviso arriva lei, **VOGLIA MATTA**, apparentemente austera, ma invece ricca di sfaccettature insolite, un rosso travestito da bianco che è una continua sorpresa.

Il nostro viaggio finisce a **CASA VECCHIA** (dove, altrimenti, se non qui?), il luogo dove "La Tognazza" ha avuto inizio, che abbiamo voluto omaggiare con un vino elegante, in grado di offrire ad ogni sorso profumi e sapori inaspettati.

Siete pronti a partire con noi? Venite a scoprire il MondoTognazza.

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. Sei vini di grande eleganza, in cui la tradizione si arricchisce diventando talentuosa innovazione. Sei vini che suonano in un fluire complesso di note olfattive e aromatiche, regalando suggestione e pura emozione.

il luogo dove "La Tognazza" ha avuto inizio, che abbiamo voluto omaggiare con un vino elegante, in grado di offrire ad ogni sorso profumi e sapori inaspettati.

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.

#mondotognazza

son contents tutt



TAPIOCO



COME SE FOSSE



ANTANI



VOGLIA MATTÀ



CONTE MASCETTI



CASA VECCHIA

www.latognazza.net



Cher Sittuesciorion

**Raccolta**

Agosto - Settembre

Gradazione

12,5 % vol

Temperatura di servizio ottimale

12° C.



Tapioco

Caso letterario*Premio supercazzola 2018*

Questo volume potrebbe non essere in commercio ed essere soltanto una ulteriore supercazzola nei vostri confronti.

Ex art. 12 senno' posterdati per due anche un pochino antani in prefettura e con rispetto per il vicesindaco.

LA PROPOSTA

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

L'articolo lo scriviamo poi, con calma...



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**

settembre - ottobre

Gradazione

13,5% vol

Temperatura di servizio ottimale

18°-20° C

5

Come se fosse

Il consiglio dell'enonauta

*Cura il sistema enovegetativo***IL CASO**

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

Articolo a pag. 17

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.

L'OROSCOPO a cura di Cippa Lippa**ARIETE**

Siete i primi, 1 bicchiere e si parte! Via!

TORO

Determinati e solidi, bravi. Il vino vi salverà.

GEMELLI

2 bicchieri, 2 bottiglie, 2 casse, doppio conto.

CANCRO

Bellissimo segno, per il nome beviamoci su!

LEONE

Che dire. Siete i Re è vero. Quindi offrite voi.

VERGINE

Per voi è poco a prescindere, 3 casse, avanti, cosa state aspettando?

BILANCIA

I pesi o si bevono o sono stati già bevuti!

SCORPIONE

Siete stati forniti di un cavatappi, stappate.

SAGITTARIO

Siete stati fatti strani, è vero, ma dovete scegliere, o bianco o rosso, non mescolati.

CAPRICORNO

Siete stati forniti di grandi boccali, offrite.

ACQUARIO

ma senza pesci, potete riempirvi di vino!

PESCI

Ma senza acquario, la vedo dura, ubriacatevi.

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 fruttaio 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.

6

Antani

Melodia, grazie. Prego.

Il senso eno-musicale.

ANTANI... ANTANI... MA NON LO TROVO SULL'ELENCO...

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".



...PRIMA E DOPO I PASTI...

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

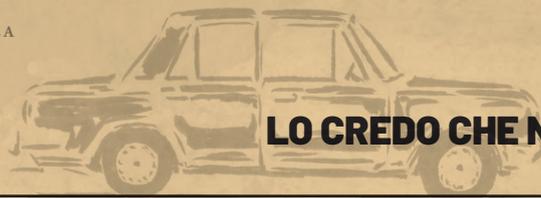
Syrah - Sangiovese.

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. è 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.



**"OH CIPPA LIPPA
LO CREDO CHE NON CAPISCI, FARNETICO!"**



Raccolta

settembre - ottobre

Gradazione

13,5% vol

Temperatura di servizio ottimale

18°-20° C



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.

Sai quanto terrei ad esserci, ma mi si è scappellata ieri la solina del degustato, come se fosse un calendario, e dato che ha proprio brematurato la spunta, a malincuore devo dirti che non riesco ad esserci.

*"LELLO"
HO PRESO
LA TARGA*

conte MASCETTI

Il consiglio dell'enonauta

Cura il sistema enovegetativo



L'evasione è il tema di questo vino, convivialità e amicizia nel mito della "zingarata". 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-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 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.

8



VECCHIA
A CHI?

CASA VECCHIA

...fa buon brodo?

Buon vino lo fa sicuro!!!



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.



9

VOGLIA MATTÀ

Il consiglio dell'enonauta
Cura il sistema enovegetativo

CHI È
QUELLA?

NO, MA È
UN'AMICA



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-argillosa 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.

#MondoLaTognazza

Oltre il vino

10



La Tognazza è un vino, ma non solo.

È il nome della **tenuta** ai Castelli Romani dove nasce questo innovativo concetto di azienda che ha Ugo Tognazzi come padre fondatore.

Ed è soprattutto un **lifestyle** un po' hippie, sempre on the road, scanzonato ed anticonvenzionale, sopra le righe, fatto di "Zingarate" e "Situescion".

Parola d'ordine: MAI prendersi (troppo) sul serio.

Il nostro **merchandise** ne è testimone, dalle t-shirt al packaging, passando per le etichette, e i nostri **eventi** ne sono la prova.

Se ti riconosci in questa definizione, questo è il posto giusto per te.

Ogni giorno in Africa leoni e gazelle si alzano e iniziano a correre. In Tognazza ci alziamo e viviamo rock!



Gli Eventi **SCHIOPPETTANTI, TOCCANTI, ELEGANTI, EMOZIONANTI, DIVERTANTI ED UN PO IRRIVERANTI, DI SOLITO SERANTI.**

11

“Amici miei #Situescion”

Esperienze da vivere benemente e bevemente, godibili pienamente.

“Amici Miei #Situescion” è l'evento Tognazza per antonomasia. Eventi sopra le righe e al di là di ogni definizione, dove volti-in-burla le cose serie e prendi sul serio le cose allegre.

Un momento conviviale molto ENO e poco LOGICO, a base di risate e buon cibo, in compagnia di imperfetti sconosciuti, il tutto accompagnato dai vini “La Tognazza” da vivere in una location d'eccezione, Casa Vecchia, la storica dimora di Ugo Tognazzi.

**Quaranta
quattro
gatti
in filaper
sei col resto
di due
si unirono
compatti
in fila per
sei col resto
di due**



"LA NOSTRA LOCHESCION STORICA"



12

La Casa Museo

#CASAVECCHIA



Circondata dalla lussureggiante campagna romana, fatta di vigne, uliveti e alberi da frutto, con il Vulcano Laziale alle spalle e con vista verso il mare "una striscia d'argento che va dal Circeo ad Ostia", la **Casa Museo Ugo Tognazzi**

fu la residenza del celebre attore e della sua famiglia a partire dagli anni '60.*

Qui, tra un bicchiere di vino bianco ed uno rosso (rigorosamente "della casa") **nasce la supercazzola** celebrata dalle nostre etichette, ed il nostro vino è figlio diretto di quello che Ugo produceva e serviva sulla sua tavola.

Sempre qui, si svolgono le nostre degustazioni all'insegna dell'informalità, i nostri eventi e le nostre Situescion – eredi diretti delle cene che per decenni hanno animato questi stessi ambienti.

Le nostre porte sono aperte, vi aspettiamo.

**La Casa Museo Ugo Tognazzi fa parte dell'Associazione Case della Memoria d'Italia.*



Qui, tra un bicchiere di vino bianco ed uno rosso (rigorosamente "della casa") nasce la supercazzola celebrata dalle nostre etichette, ed il nostro vino è figlio diretto di quello che Ugo produceva e serviva sulla sua tavola.



LA
TOGNAZZA

L'ALTERNATIVA MOLTO ENO
E POCO LOGICA

La Tognazza S.r.l.

Via Colle Ottone Basso, 84
00049 Velletri (Rm)

MAIL

info@latognazza.net

SEGUICI SU

 **LaTognazza**

 **la_tognazza**

www.latognazza.com