

LA  
**TOGNAZZA**

LA CARTA DEI VINI

LA LINEA  
*Amici  
Miei*

# TAPIOCO

## 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.

**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.



# COME SE FOSSE

LA LINEA

Amici  
Miei

**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.**

## **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 fruttaiolo 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



LA LINEA  
*Amici  
Miei*

# ANTANI



**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.

# CASA VECCHIA

La Tenuta

## 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

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 MATTA

LA LINEA

## La Tenuta

**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, coa-diuvata 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.



# CONTE MASCETTI



LA LINEA

*La Tenuta*

## *il 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



LA  
TOGNAZZA

# CONTATTI

**INFO@LATOGNAZZA.NET**

**TEL. 06 62278035**

**WWW.LATOGNAZZA.COM**