

Montigiani



L'autenticità della Toscana



Alberto Montigiani

"L'amare il proprio lavoro, che purtroppo è un privilegio di pochi, costituisce la migliore approssimazione alla felicità sulla terra".

Alla mia passione dedico sforzi e i miei sogni d'infanzia nel territorio di origine in cui sono nato e cresciuto. Reggello è, per definizione, il paese in cui risiede la dimora d'eccellenza dell'olivicoltura. Qui conduco in prima persona tutte le operazioni, assicurandomi della salute delle mie piante e di tutte le successive fasi, dalla concimazione alla potatura fino alla raccolta.

Guidato da un forte senso di responsabilità e di protezione verso il mio territorio, spinto da una forte motivazione nel rendere il mio olio extra vergine di oliva e il mio nome un sinonimo di alta qualità, accudisco le piante con l'arte, la passione, la pazienza e la virtù dei predecessori con l'ambiziosa missione di promuovere il cambiamento nel livello di percezione e conoscenza del prodotto. Avvicinare le persone a questo mondo, sensibilizzarle nel percorso di riconoscimento e distinzione degli oli.

"To love one's work, which unfortunately is the privilege of few, is the best approximation to happiness on earth".

I dedicate all of my strength and childhood dreams to my passion for the land where I was born and raised. Reggello is, by proud definition, the territory where the excellence of olive growing resides and it is here that I personally run my farm's operations, from the fertilization, to pruning and finishing with the harvest and production, I ensure the health of my trees and successful completion of each phase.

I'm driven by a strong sense of responsibility towards and need to protect my territory and pushed by the strong motivation of my family name to make my extra virgin olive oil and products synonymous with the term high quality. I look after my trees with the art, passion, patience and virtue of my predecessors and it's my ambitious mission to promote and increase the level of understanding and knowledge regarding Reggello's traditional and coveted position in the slow food industry. I aim to raise awareness and stimulate public interest by creating a path which will draw and enable people to recognize and distinguish the prized quality of painstakingly produced extra virgin olive oil.



Il Comune di Reggello, in provincia di Firenze e nel cuore della Toscana, si estende dal fondo della valle dell'Arno fino alla dorsale montuosa del Pratomagno. Gran parte della fascia collinare è caratterizzata da curate colture a terrazzamenti con vigneti e oliveti che risalgono al XIV secolo. L'olivo è un elemento centrale nella lettura del territorio e ne caratterizza il paesaggio. L'altitudine sopra il livello del mare, il basso contenuto di calcare e l'elevato contenuto di quarzo, la lontananza dal caos e dallo smog delle città si tramutano in caratteristiche organolettiche di un territorio dai tratti unici. La conduzione "familiare" dei terreni porta sulla tavola le nostre cultivar (in maggioranza frantoio, leccino e morellino con una minoranza di pendolino), un ligio rispetto dei gusti più equilibrati ed un rimando diretto alla freschezza del verde che ci circonda.

The municipality of Reggello, in the province of Florence and heart of Tuscany, extends from the base of the Arno Valley to the mountains of Pratomagno. The majority of the rolling hills in this area are characterized by the cared cultivation and terracing of vineyards and olive groves which date back to the 14th century where the olive is the central element of the territory and fully represents the land. The precise altitude, along with the distance from the chaos and smog of the cities, has protected the organic characteristics of the territory and transformed them into preciously unique traits. The locally run family businesses have always and continue to bring our products directly to the table. The traditional way of cultivating, mainly Frantoio, Leccino, Moraiolo and, in smaller amounts, Pendolino trees, reflect our loyal respect of nature and compliments the beautiful environment and green spaces which surround us.





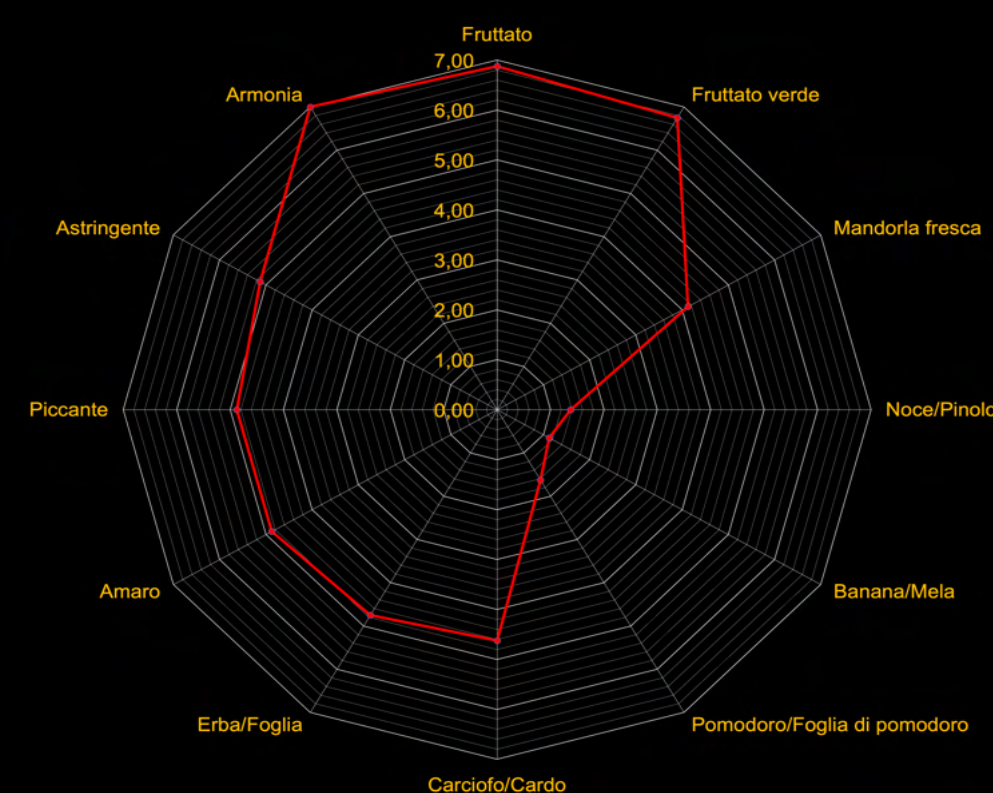
DECISO

Il Deciso è un olio extra vergine di oliva strutturato e corposo ottenuto da olive ancora verdi di cultivar Moraiolo e Frantoio. E' la selezione che accoglie note di piccante e di amaro in un connubio dal sorprendente equilibrio. Le note fruttate ed armoniche avvolgono il palato lasciando un ricordo indelebile.

Il suo carattere robusto è l'abito perfetto per il condimento di sua maestà, la bruschetta, ma anche tartare di carne, bistecche ai ferri e carni lesse.

Deciso is a structured and full-bodied extra virgin olive oil which is achieved from harvesting the still green olives of the Moraiolo and Frantoio trees. This selection gathers spicy and decisive notes in a amazingly well-balanced and flavourful oil. The deliciously memorable fruity notes are harmonious and warmly envelope the palate.

This oil's robust character is the perfect accompaniment to enhance bruschetta, meat tartare and grilled steak.



5 l
3 l
1 l
0,5 l
0,25 l
0,1 l

Il frutto autentico della Toscana



The authentic fruit of Tuscany



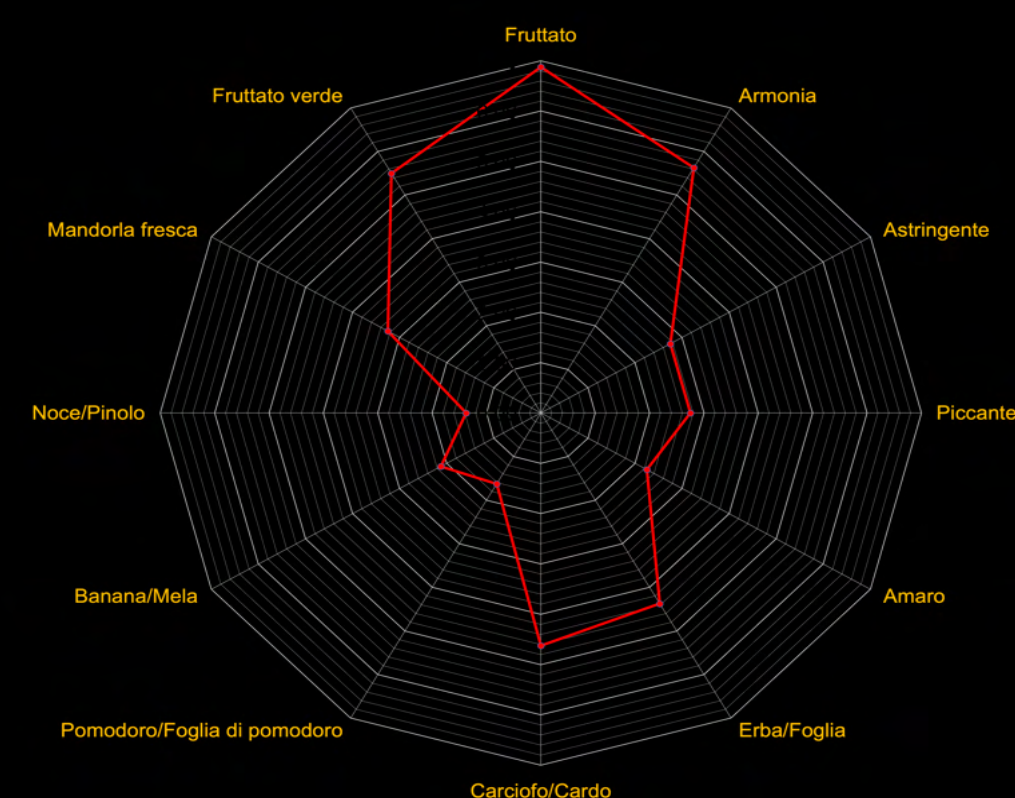
DELICATO

Delicato è un blend realizzato con olive a maturazione più avanzata raccolte in prevalenza da piante di Frantoio e Leccino. Presente in catalogo dal primo anno di attività si contraddistingue per il sapore dolce ed equilibrato; le sue note lievi e morbide avvolgono il palato.

Gli esperti in cucina associano il suo carattere tenue a pietanze di pesce, carni bianche e insalate.

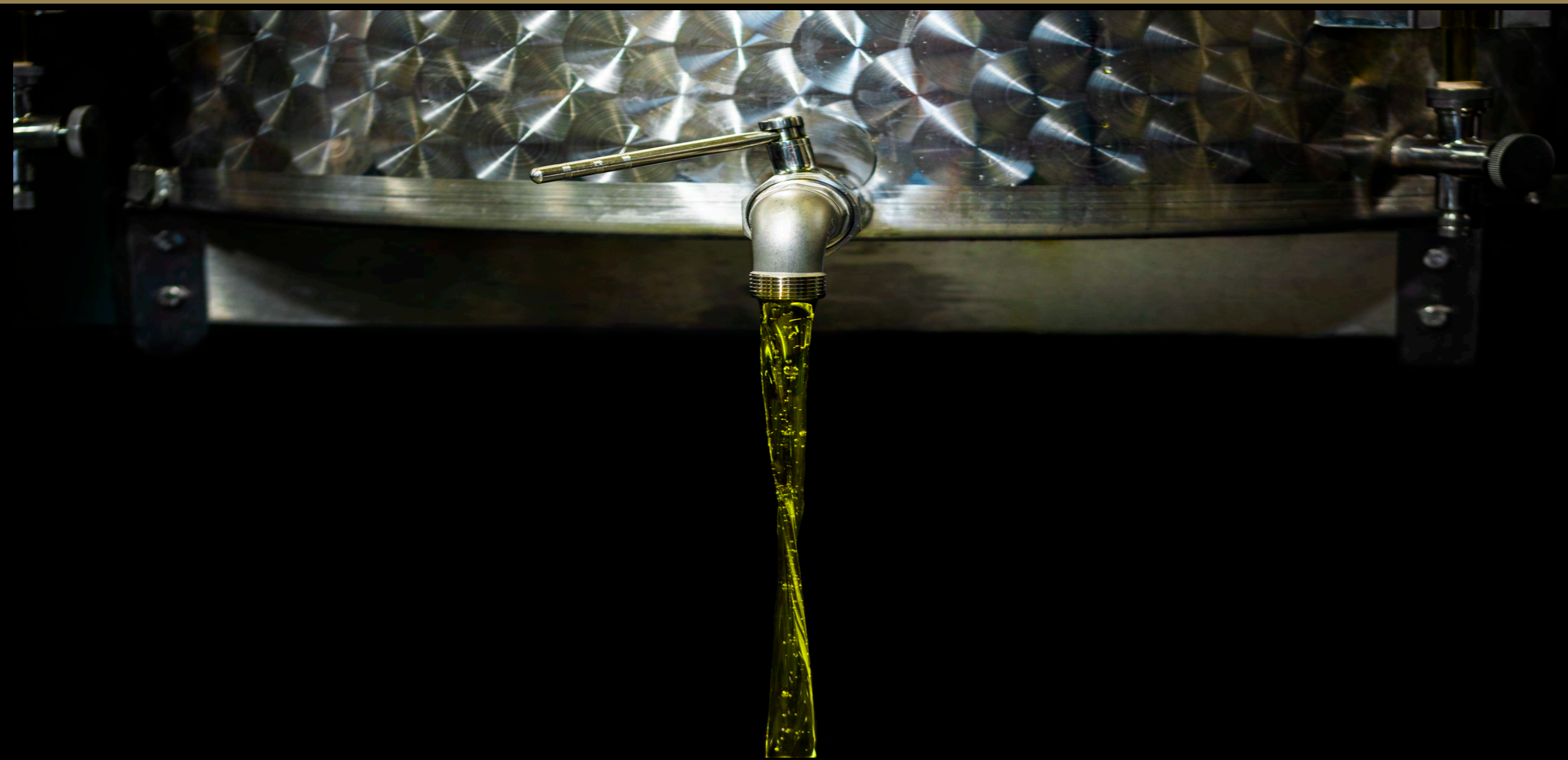
Delicato is a blend achieved from olives which are riper at the time of harvest and picked primarily from Frantoio and Leccino trees. This oil has been in our catalogue since our first year of activity and continues to stand out for its sweet and well-balanced flavour which wraps the palate in soft and smoothly blended notes.

Chefs prefer to exalt this oil's gentle personality with fish or white meat based dishes and salads.



5 l
3 l
1 l
0,5 l
0,25 l
0,1 l

Il colore autentico della Toscana



The authentic color of Tuscany



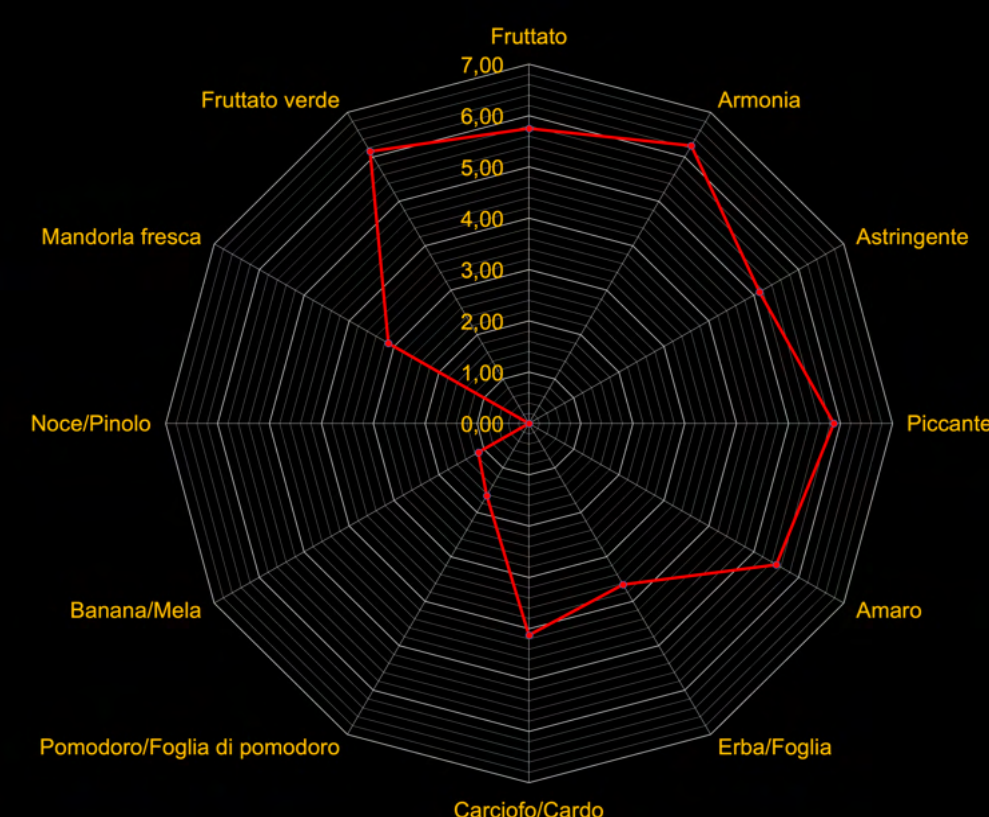
BIOLOGICO

L'altitudine a mezza collina e la prossimità al bosco degli appezzamenti dedicati favoriscono la purezza di un processo organico riconosciuto biologico. L'intenso profumo di verde, le note di cardo e carciofo stimolano ed aggradano i sensi.

Il suo carattere armonico sposa una diffusa varietà di pietanze e trova la sua massima valorizzazione con vellutate, hummus e zuppe di legumi.

The altitude at mid-hill and the proximity of the forest of the dedicated plots favour the purity of an organic process recognised as organic. The intense green fragrance and the notes of thistle and artichoke stimulate and delight the senses.

Its harmonious character marries a wide variety of dishes and is at its best with velvety soups, hummus and legume soups.



5 l
3 l
1 l
0,5 l
0,25 l
0,1 l

Il quadro autentico della Toscana



The authentic picture of Tuscany



DIAMOND

E' la punta di "diamante" dell'azienda agricola: un metodo che prevede un'accurata selezione degli olivi e delle olive pianta per pianta in base alla loro esposizione e al loro stato di salute. Dopo la raccolta rigorosamente manuale e tradizionale, le olive vengono portate in un frantoio apposito nel quale si effettuano lavorazioni completamente in sottovuoto che permettono di raggiungere standard di qualità elevatissimi.

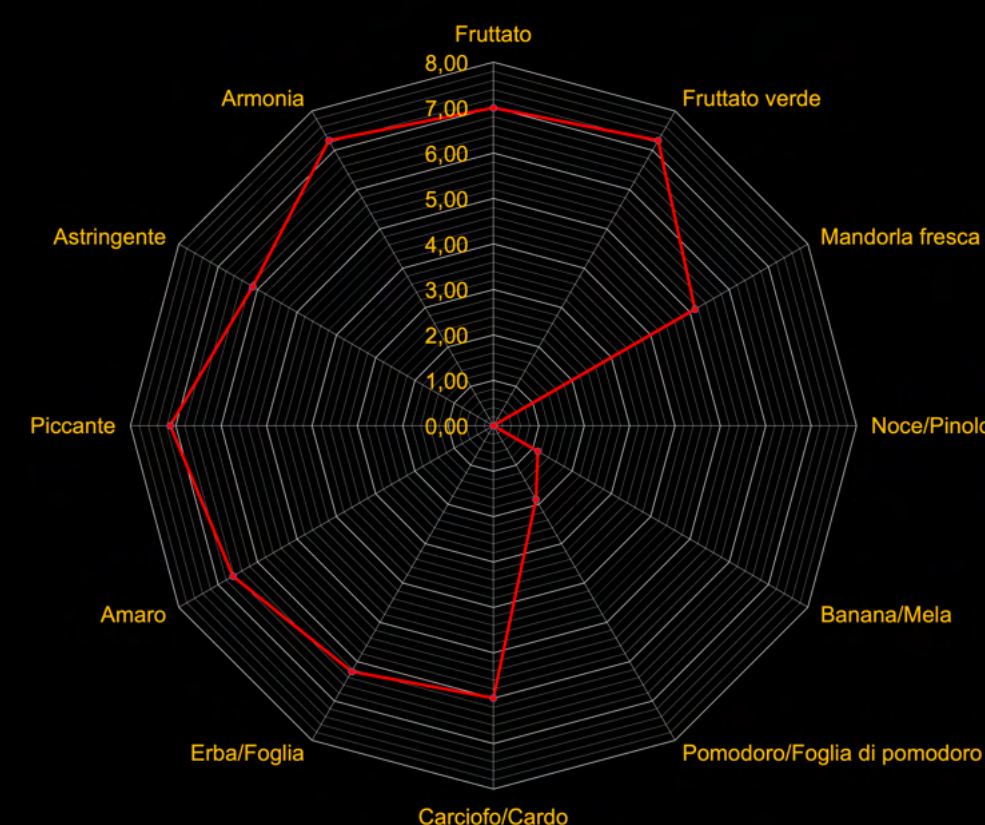
La selezione, disponibile in quantità limitate, impone altissimi costi economici e temporali: è nata sotto la ferma volontà di Alberto il cui desiderio era quello di elevare alla massima potenza le qualità intrinseche del suo territorio e delle singole olive.

I suoi profumi intensi si esaltano con creme di verdure invernali, carni alla griglia, fagioli e legumi al fiasco.

It is the "diamond" of the farm: a method that involves a careful selection of the olive trees and olives plant by plant according to their exposure and their state of health. After the rigorously manual and traditional harvesting, the olives are taken to a special mill where they are processed completely in a vacuum that allows very high quality standards to be reached.

The selection, available in limited quantities, imposes very high economic and time costs: it was born under the firm will of Alberto whose desire was to raise to the maximum the intrinsic qualities of his territory and of the individual olives.

Its intense aromas are exalted with winter vegetable creams, grilled meats, beans and flamed legumes.



0,25 l

La tradizione autentica della Toscana



The Authentic tradition of Tuscany



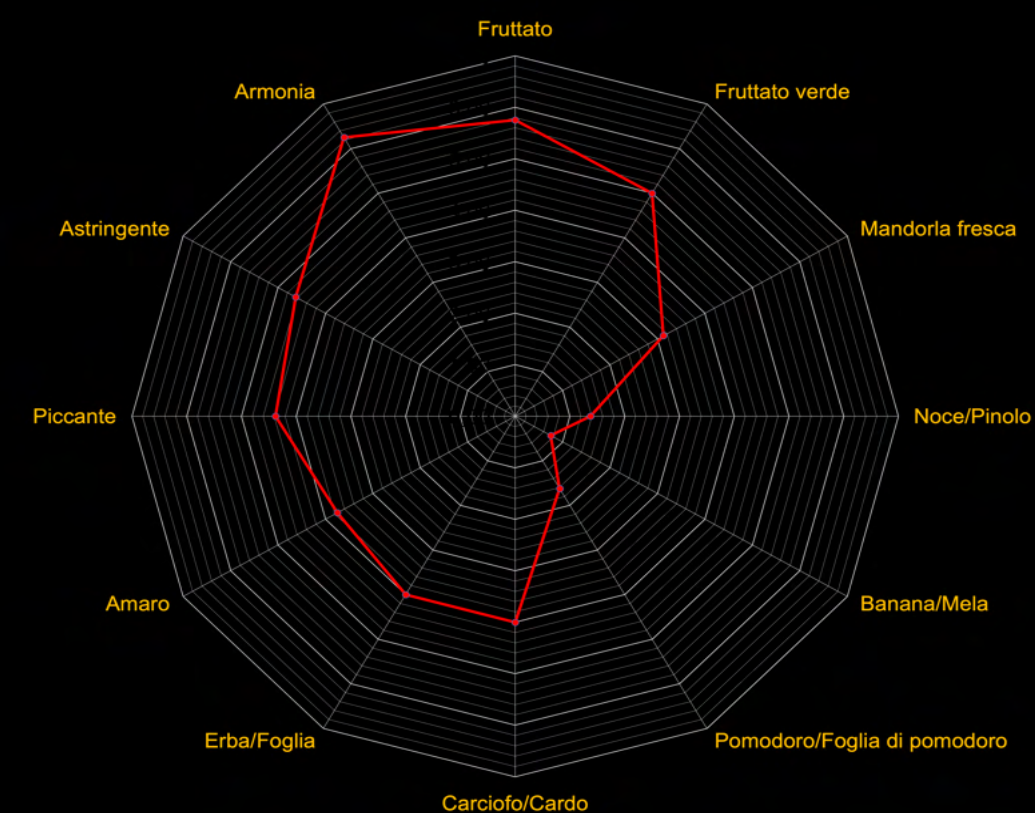
ALTER EGO

Alter Ego è una locuzione latina utilizzabile in svariati ambiti. Esattamente come questo olio evo versatile e dalla bella personalità. E' "l'altra personalità" di Alberto, ideata per chi ricerca nel gusto un tono più gentile e meno autoritario, senza comprometterne l'eleganza. Fruttato all'olfatto e affabile al palato. I suoi toni pacati e simmetrici sono apprezzati anche nella cucina orientale.

Si sposa alla perfezione con insalate di farro o di riso, maionesi o dolci a base di ricotta.

Alter Ego is a Latin locution which refers to a different version of oneself and this extra virgin olive oil promises exactly that with its complex character which is destined to be profoundly versatile. It represents Alberto's "other personality" and has been created for those who are searching for softer and subtler flavours which don't compromise the scent and elegance of an evenly-balanced fruity flavour. Alter Ego's subdued tones remain deliciously true to the palate and, for this reason, are also highly prized in oriental cuisine.

This oil perfectly compliments spelt and rice salads, homemade mayonnaise and ricotta cheese based desserts.



0,75 l
0,5 l
0,25 l

Il quadro autentico della Toscana



The authentic picture of Tuscany



42 % Vol

Gin EXTRA VIRGIN

L'ultima grande scoperta dell'azienda agricola è il primo gin all'olio di oliva toscano. Il metodo di produzione London Dry (senza alcuna infusione e/o aggiunta successiva alla distillazione ad eccezione dell'acqua) ed otto botaniche rigorosamente toscane compongono una ricetta segreta e unica al mondo. Olio extra vergine di oliva biologico, iris, cardamomo e ginepro i protagonisti mainstream del territorio e del gusto che avvolge e lascia al palato un senso di lunghezza e piacevole grassezza.

EXTRA VIRGIN è il gin Montigiani ideato per impreziosire ogni momento di convivialità e condivisione lasciando le proprie sensazioni nelle confortevoli mani del territorio toscano. Si esalta al termine dei pasti, trova strada fertile come aperitivo e dopo cena, pronto a stupire anche sulla tavola abbinate ad alcune specifiche pietanze gourmet.

The farm's latest great discovery is the first Tuscan olive oil gin. The London Dry production method (without any infusion and/or addition after distillation except for water) and eight strictly Tuscan botanicals make up a secret recipe that is unique in the world. Organic extra virgin olive oil, iris, cardamom and juniper are the mainstream protagonists of the territory and the taste that envelops and leaves a sense of length and pleasant fatness on the palate.

EXTRA VIRGIN is the Montigiani gin designed to embellish every moment of conviviality and sharing, leaving its sensations in the comfortable hands of the Tuscan territory. It is exalted at the end of meals, finds fertile ground as an aperitif and after dinner, ready to amaze even on the table combined with specific gourmet dishes.

LONDON DRY

Differentemente da quanto suggerito dal nome e da altre tipologie di gin, il London Dry non rivendica nessuna origine geografica specifica. Rappresenta un metodo di produzione unico le cui istruzioni sono ben chiare: non si possono aggiungere componenti aromatiche dopo l'unica distillazione possibile, ma soltanto acqua e/o alcool. In uscita l'analisi del prodotto deve rispettare determinati criteri tecnici. Di per sé, il London Dry è un gin molto "asciutto", reso nel nostro caso più rotondo e "grasso" al palato grazie al magico contributo dell'olio evo di nostra produzione.

As opposed to what its name and the names of other types of gin imply, London Dry does not originate from a specific geographical position. It represents a special production method whose instructions are very clear: no aromatic components may be added after the only possible distillation, only water and/or alcohol. The final product must fully respect the predetermined technical criteria. London Dry is, as indicated, a very 'dry' gin but, in our case, thanks to the magical contribution of our extra virgin olive oil, a richer and more fullbodied flavour fills the palate.



0,5 l

La creatività autentica della Toscana



The authentic creativity of Tuscany

Montigiani



Montigiani



Montigiani



Shop on line

Reggello - Florence - Italy