

L’autenticità della Toscana

Reggello - Firenze

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 sacrifici e sogni fin dalla mia infanzia nel territorio di origine. Reggello è il paese "dimora" di una delle più antiche tradizioni dell'olivicoltura italiana. Qui conduco le operazioni ricercando in maniera spasmodica di associare il mio nome al concetto di qualità, in un legame armonico con il territorio verso cui nutro - da sempre - un forte senso di responsabilità e protezione.

Ho fatto mia l'ambiziosa missione di promuovere il cambiamento nel livello di percezione e di conoscenza generale del prodotto. Vorrei avvicinare le persone a questo mondo, sensibilizzarle e dare loro gli strumenti necessari al riconoscimento della qualità all'interno di un olio.



REGGELLO

Il Comune di Reggello, in provincia di Firenze, si estende dal fondo della valle dell'Arno fino alla dorsale montuosa del Pratomagno.

Qui gli oliveti sono presenti fin dal XIV secolo e rappresentano un elemento necessario ed essenziale per la lettura del territorio oltre che caratterizzante a livello paesaggistico. Il terreno produce un olio eccellente, rinomato per la bassa acidità e le peculiari caratteristiche organolettiche, dovute all'altitudine, al bassissimo contenuto di calcare e l'elevato contenuto di quarzo.

Le piante sono in maggioranza del tipo frantoio, leccino, morellino ed in minoranza pendolino.
Le classiche cultivar toscane.



DECISO

Cultivar: Prevalenza Frantoio con Moraiolo

Al naso: note vegetali, erba fresca tagliata

Amaro:

Piccante:

Fruttato:



Strutturato e corposo, il suo carattere amaro persistente rappresenta la perfetta identificazione dell'olio toscano. Realizzato con olive verdi di prima spremitura.

Abbinamenti consigliati

bruschetta toscana, tartare di carne e bistecca ai ferri o carni lesse

Montigiani




OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
DECISO
Montignani

DELICATO

Cultivar: Prevalenza Leccino con Frantoio
Al naso: fruttato medio, cardo e carciofo
Amaro:
Piccante:
Fruttato:

100ml
250ml
500ml
1L

3L
5L

Note lievi, morbide e fruttate avvolgono il palato.
Realizzato con olive con maturazione tardiva.

Abbinamenti consigliati

pietanze a base di pesce, carni bianche e insalate



Montegiani


DELICATO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

BIOLOGICO

Cultivar: Frantoio, Moraiolo e Leccino in parti uguali e Pendolino
Al naso: fruttato verde intenso
Amaro:
Piccante:
Fruttato:



Un intenso profumo di verde ed il sapore pungente di una selezione certificata Bio. Le quattro cultivar che compongono il blend donano una perfetta armonia ed eleganza.

Abbinamenti consigliati

vellutate, hummus e
zuppe di legumi



Montegiani


BIOLOGICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

ALTER EGO

Cultivar: Frantoio e Leccino in parti uguali
Al naso: note vegetali, erba fresca tagliata
Amaro:
Piccante:
Fruttato:

250ml
500ml

Toni gentili e fruttati, versatili e universali, affabili al palato. La selezione che piace ai più e che si presta agli utilizzi più disparati.



Abbinamenti consigliati

insalate di farro o di riso,
dolci a base di ricotta

Montigiani


Olio Extravergine d'Oliva
alter ego
Montagliani
Estratto a Freddo | 100% Italiano
Reggello - Firenze

DIAMOND

Cultivar: dipende dalla annata*
Al naso: fruttato verde intenso, carciofo e mandorla
Amaro:
Piccante:
Fruttato:

250ml

Esprime la massima potenza ed eleganza del territorio. Questa selezione, disponibile in edizione limitata, è la punta di “diamante” dell’azienda agricola.

*Un’accurata selezione degli olivi e delle olive pianta per pianta in base alla loro esposizione e al loro stato di salute e alle cultivar più “performanti” di anno in anno.



Abbinamenti consigliati

creme di verdure invernali, carni alla griglia, fagioli e legumi al fiasco

Montigiani


DIAMOND
ESTRATTO A FREDDO
100% ITALIANO

EXTRAVIRGIN

Botaniche: ginepro, iris, cardamomo, olio evo Bio Montigiani + 4 segrete
Metodo: London Dry
VOL: 42°

Il 1° London Dry Gin al mondo distillato con olio extravergine di oliva biologico. Gin dal gusto lungo e rotondo, in cui la grassezza delle particelle di olio diventano una caratteristica unica ed essenziale nell'interpretazione del prodotto.

Il risultato è un gin armonioso, meno "asciutto" e secco rispetto ai soliti London Dry.

Si esalta al termine dei pasti, trova strada fertile come aperitivo e dopo cena, pronto a stupire anche sulla tavola in abbinamento ad pietanze gourmet o pizze d'autore.





Montigiani


EXTRAVIRGIN
Montegiani
REGELLO - FIRENZE
OTTENUTO DA
OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
BOTANICO
TOSCANO
ESTRATTO A FREDDO
L'ORIGINE DEL GUSTO

Montigiani



www.montigiani.it

Piazza Potente 11, Reggello

Reggello - Firenze - Italia