



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.

TOSCANA



# DECISO

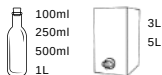
**Cultivar:** Prevalenza Frantoio con Moraiolo

**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

*Mantipponi*

GRATTO  
FRITTO

100%  
ITALIANO

GRATTO  
FRITTO

# DELICATO

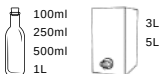
**Cultivar:** Prevalenza Leccino con Frantoio

**Al naso:** fruttato medio, cardo e carciofo

**Amaro:** 🟢🟢🟡🟡

**Piccante:** 🟢🟢🟡🟡

**Fruttato:** 🟢🟢🟡🟡



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

*Montigiani*





# BIOLOGICO

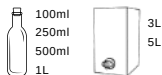
**Cultivar:** Frantoio, Moraiolo e Leccino  
in parti uguali e Pendolino

**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

*Montigiani*







OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

BIOLOGICO

ITALIA  
100%

ITALIANO

# ALTER EGO

**Cultivar:** Frantoio e Leccino in parti uguali

**Al naso:** note vegetali, erba fresca tagliata

**Amaro:** 🟡🟡🟡🟡

**Piccante:** 🟢🟢🟢🟢

**Fruttato:** 🟡🟡🟡🟡



250ml

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

*Montegiani*

Estratto a Freddo | 100% italiano  
Reggello - Firenze

**VALORI NUTRIZIONALI**  
per 100 ml di prodotto

Energia	3404 KJ/820 Kcal
Grassi	92 g
di cui saturi	14 g
Carboidrati	72 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Fibra	0 g
Alcol	0 g

Prodotto da olive mature  
e lavorate a regola d'arte  
Reggello - FIRENZE  
T 053 4697111

Conservare in frigorifero  
e al riparo dalla luce

**DA CONSUMARSI PRIMA**  
**ENTRO IL** **4-21**  
**LOTTO** **1**

# DIAMOND

**Cultivar:** dipende dalla annata\*

**Al naso:** fruttato verde intenso, carciofo e mandorla

**Amaro:** 🟢🟢🟢🟢

**Piccante:** 🟢🟢🟢🟢

**Fruttato:** 🟢🟢🟢🟢



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





ESTRATTO A FREDDO

100% ITALIANO

DIAMOND

100% PURE

# 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.





DESTILLATO DA  
OLIVE EXTRAVERGINE  
PIEMONTE

MADE IN ITALY  
FRUITO A FREDDO

REGOLLO - FINEZZE

EXTRAVIRGIN

Montigiani

MILANO - 1980

# Montigiani



[www.montigiani.it](http://www.montigiani.it)

🏠 Piazza Potente 11, Reggello  
Reggello - Firenze - Italia