



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

PRIMA
PRESSIONE

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

DIAMOND

100% ITALIANO

MOZZA
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
DI OLIVA

MILANO - 1863 -
MANTIGIANI

RACCOLTO -
FERMENTAZIONE

EXTRAVIRGIN

Mantigiani

MILANO - 1863 -
MANTIGIANI

Montigiani



www.montigiani.it

🏠 Piazza Potente 11, Reggello
Reggello - Firenze - Italia