



MONTEREGGI

dal 1926



Fiesole - Italia



*Storia di una tradizione
da una passione di famiglia*



MONTEREGGI

La Fattoria Monterecci è presente da quasi un secolo sulle verdi colline di Fiesole, situate a 12 km da Firenze e ancora pregne della loro salutare atmosfera contadina e naturalistica che sa di legno, acqua, fronti sudate, mani callose e tanta volontà.

È infatti dall'ormai lontano 1926 che la nostra famiglia, di generazione in generazione, si impegna a creare un olio extravergine d'oliva tutto toscano e vini rossi, come il Chianti, bianchi, rosati e passiti, tutti prodotti genuini e di alta qualità.

Ultimamente abbiamo iniziato una fruttuosa collaborazione con Fabio Mecca, uno tra i quattro migliori enologi emergenti d'Italia, fonte "Wine News".

TERROIR E ...

L'ottimo microclima e l'esposizione al sole dei terreni, nonché la giacitura collinare (450 m.s.l.m.) e la struttura argilloso-calcareo della terra, fanno di Montereppi e dell'Olmo due località particolarmente vocate alla produzione di vino e olio di qualità e, insieme alla loro storia, ne formano il terroir che ritroveremo nel bicchiere di vino e nel condimento dei nostri piatti preferiti. Fattore determinante per i nostri prodotti è la bassa resa per ettaro e per pianta che permette agli ulivi e alle viti di sprigionare tutto il loro saporito potenziale in pochi frutti.

... FILOSOFIA AZIENDALE

Siamo convinti che il compito di un buon agricoltore sia quello di recepire la bellezza che la natura gli offre e di restituirla, reinventata, al consumatore in prodotti che siano semplicemente una gustosa espressione del loro territorio.

I meccanismi e i processi produttivi possono rinnovarsi, le persone succedersi, mutarsi il clima nazionale e internazionale che sempre più sprofonda nel cemento costellato da tecnologie spesso malsane e denaturalizzanti, ma qui, su queste verdi colline, la Fattoria Montereppi fa la sua parte per mantenere vivo ciò che di buono, sano e bello apparteneva ai nostri nonni prima, ed ora a noi.



ZOLLA

Indicazione Geografica Protetta Toscana

Il nome di questo rosso, semplice e buono, vuole ricordare che il vino non è solo arte e poesia ma anche, e soprattutto, duro lavoro. Zolla è un omaggio alla terra e a chi fatica dietro le quinte della produzione del vino.

Vitigni-Uvaggio: Sangiovese 100 %

Tipo di terreno: collinare, di medio impasto, con abbondante scheletro formato da sassi di alberese e galestro.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Metodo di difesa: lotta integrata ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre - prima di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Colore: rosso porpora

Profumo: intenso e brillante al naso

Gusto: in bocca note di piccoli frutti di bosco, ribes e marasca. Giustamente tannico con un buon equilibrio gusto-olfattivo. La giusta acidità rende il vino fresco e piacevole.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: adatto ad ogni occasione

Dati analitici: Alcool 12 (% vol)



CHIANTI MONTEREGGI

Denominazione di origine controllata e garantita

Vitigni-Uvaggio: Sangiovese, Sangiovese Grosso, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon e C. Franc

Modalità di raccolta: manuale

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre - prima di ottobre

Affinamento: da tre a sei mesi in botte di media capacità (15-19 hl)

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granati

Profumo: giustamente complesso con note di frutta rossa matura, prugna, carruba e una leggera speziatura di chiodi di garofano

Gusto: giustamente complesso con un tannino morbido; ritornano sentori di caffè

Abbinamenti: a piatti tipici della tradizione toscana

Dati analitici: Alcool 12%



CHIANTI MONTEREGGI RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

È solo nelle annate migliori e da un'attenta selezione dei grappoli che nasce la nostra Riserva, che è come la terra da cui proviene: sincera, elegante e armonica.

Vitigni-Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo Nero, Cabernet Sauvignon e Franc.

Affinamento: da 1 a 3 anni in botte

Colore: rosso rubino con riflessi vivi

Profumo: si presenta serrato, con note di cacao amaro e liquirizia, note balsamiche di menta bagnata e ricordi di piccola frutta candita

Gusto: ha una bella acidità, che lo fa risultare fresco e succoso, e una giusta complessità con un tannino morbido. Ritornano piacevoli sensazioni di caffè

Abbinamenti: Ottimo con primi e secondi tipici della tradizione italiana a base di carne

Dati analitici: Alcool 12,5%



LUNARIA

Indicazione Geografica Protetta Toscana

Questo rosso a produzione limitata, dovuta a un'accurata selezione delle uve, è la traduzione in vino della mirabile opera della pittrice Elisabetta Nisticò. Come un'elegante dama impone la luminosità della sua presenza nella notte, questo vino allietta palato e spirito.

Vitigni-Uvaggio: Sangiovese grosso 65%, Cabernet franc 15%, Merlot 10%, Aleatico 10%

Tipo di terreno: collinare, di medio impasto, con abbondante scheletro formato da sassi di alberese e galestro

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: si concede sin da subito, con note di liquirizia e caffè in primo piano accompagnate da sentori di frutti di bosco, in evidenza ciliegia sotto spirito.

Gusto: si presenta con tutta la sua personalità, con un tannino morbido e giustamente in equilibrio con la nota acida che rende il vino fresco e verticale. Ritornano sensazioni di radice di liquirizia e prugna appassita.

Abbinamenti: primi e secondi a base di carne; perfetto con Pici al Ragù.

Temperatura di servizio: 18°C

Dati analitici: Alcool 12,5 (% vol)



Caratteristiche peculiari dell'olio Montereppi sono la genuinità, la qualità e l'accurata lavorazione. La salubrità è dovuta al particolare microclima e all'altitudine elevata dei nostri oliveti (350-450 m. s.l.m.) che costituendo un habitat sfavorevole alla mosca olearia permettono di non utilizzare prodotti chimici e pesticidi.

Questi fattori se da una parte determinano una produzione per pianta e un rapporto olive/olio quantitativamente inferiore rispetto alla media, dall'altra ne garantiscono una qualità superiore.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA MONTEREGGI

Olive: frantoio, leccino, moraiolo

Raccolta: prima decade di novembre, effettuata a mano sulla pianta.

Frangitura: per spremitura a freddo (<27°C) entro il giorno successivo alla raccolta.

Conservazione: decantazione naturale in conche e orci di terracotta, alcuni risalenti al 1800, e in acciaio inox.

Caratteristiche:

- aroma fruttato, colore verde intenso con note amare e piccanti.
- aroma fruttato, riflessi dorati e gusto più dolce e delicato con sentori di mandorla.

Abbinamenti: il primo è adatto con cibi saporiti, il secondo con pietanze dal gusto più delicato. Entrambi sono ottimi come bruschetta e per cucinare dolci, come sostituto di grassi animali

Consigli: conservare al riparo dalla luce e in luogo fresco e asciutto

Disponibilità: bottiglia da 500 ml, 750 ml

Acidità: da 0,20 a 0,40 %



BIANCO MONTEREGGI

Indicazione Geografica Protetta Toscana

Vitigni-Uvaggio: Trebbiano, Chardonnay e Malvasia

Tipo di terreno: collinare, di medio impasto, con abbondante scheletro formato da sassi di alberese e galestro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Metodo di difesa: lotta integrata ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre - prima di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Colore: bianco paglierino

Profumo: armonico

Gusto: secco, fresco e asciutto

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti, carni bianche, pesce.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Dati analitici: Alcool 11,5 (% vol)



ROSATO MONTEREGGI

Indicazione Geografica Protetta

Vitigni-Uvaggio: Uve Sangiovese vinificate in bianco

Tipo di terreno: collinare, di medio impasto, con abbondante scheletro formato da sassi di alberese e galestro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Metodo di difesa: lotta integrata ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre - prima di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Colore: rosa con riflessi rossi

Profumo: armonico con richiami di frutti rossi

Gusto: fresco e asciutto

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con antipasti, salumi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Dati analitici: Alcool 11,5 (% vol)



PASSITO MONTEREGGI

Vitigni-Uvaggio: 60% Trebbiano toscano e 40% Malvasia bianca del Chianti

Tipo di terreno: collinare, di medio impasto, con abbondante scheletro formato da sassi di alberese e galestro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Metodo di difesa: lotta integrata ad impatto ambientale controllato

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre - prima di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione e affinamento: prodotto nel rispetto della tradizione, con appassimento dell'uva su cannicci e fermentazione alcolica lenta e maturazione (1-5 anni) in caratelli (piccole botti di legno da 125 l circa).

Colore: ambrato intenso

Profumo: caratteristico etereo e sentori di legno

Gusto: pulito, armonico, leggermente abboccato

Abbinamenti: dessert e in particolare con i cantucci toscani.

Temperatura di servizio: 18°C

Dati analitici: Alcool 15 (% vol)



LA VENDEMMIA DI IERI E DI OGGI



*1980, vecchi e antiche tradizioni,
in un periodo di convivialità e lavoro*



*2015, giovani e antiche tradizioni,
un bel ritorno alle nostre radici*



Cantina e Orciaia di Montereggi



VENITE A TROVARCI



VENDITA DIRETTA
il mercoledì e sabato mattina

VISITE E DEGUSTAZIONI
su prenotazione



FATTORIA MONTEREGGI

via Bosconi 44

50014 Fiesole - Firenze - Italia

Tel. 055 540005

Cell. 340 0050797

info@fattoriamontereggi.it

giorgio@fattoriamontereggi.it

valerio@fattoriamontereggi.it

www.fattoriamontereggi.it