PODERE

MONTEBORNIOLI

A MANO BIOLOGICO TOSCANO!

OLEOTURISMO ED ENOTURISMO IN TOSCANA

PODERE MONTEBORNIOLI

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

Vino Biologico

Miele Biologico e Prodotti dell'Alveare

CHI SONO
Giovanni Viviani, sono nato a Firenze ma vivo a Montespertoli, paese che ho scelto per la mia voglia di vivere la campagna.
Laureato all'università degli studi di Firenze, alla facoltà di Agraria, ho iniziato ad osservare ed analizzare il mondo agricolo e delle aziende coinvolte dal lato tecnico, come consulente. Nel tempo libero passavo al lato operativo con amici che avevano terreni e infine sono arrivate le prime 5 arnie di api. Così è nato tutto: una azienda apistica certificata biologica con circa 320 arnie in produzione che ha trovato sede operativa a Montebornioli, un raggruppamento di poche case nel Comune di Montespertoli, completandosi con 24 ha di terreno tra cui un oliveto di 750 piante ed un piccolo vigneto di 4.000 m2. Questo è PODERE MONTEBORNIOLI.
Gli studi effettuati, l'idea di fondo di preservare quello che mi circonda e di rispettare i cicli naturali interagendo senza stressare l'ecosistema, hanno trovato l'attuazione pratica nel metodo di coltivazione e allevamento biologico: tutte le produzioni aziendali sono certificate bio.

DOVE SIAMO
Montebornioli: siamo sul versante nord nord-est di una piccola dorsale che si snoda perpendicolare da via colle San Lorenzo verso il torrente Pesciola. Uno spaccato rappresentativo della geografia del territorio tra vigneti, oliveti, seminativi di fondovalle, boschi e vegetazione ripariale. La proprietà sembra un terrazzo che si affaccia da un lato verso la Pieve di San Piero in Mercato, dall'altro verso il castello di Aliano…una cartolina disegnata diventa paesaggio reale.

IMPRONTA AZIENDALE
La nostra filosofia è quella di valorizzare al massimo ciò che ci circonda, i frutti dell'azienda e del suo allevamento, nel rispetto del territorio, adottando il metodo biologico come metodo di lavoro. Qualità e rispetto dunque, le parole d'ordine.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Il nostro olio extravergine è ottenuto esclusivamente da olive aziendali frante a freddo entro 24 ore dalla raccolta per mantenere intatta la qualità del frutto e filtrato direttamente all'uscita.
La tradizione del territorio e la toscanità sono mantenute con la produzione di un blend di olive leccino, frantoio, rossellino e moraiolo.
Le piante coltivate sono circa 750 su un terreno esposto da nord a est ad un'altitudine di m. 180 s.l.m. Le pratiche agronomiche adottate mirano al rispetto della coltivazione della pianta e dello sviluppo dell'oliva stessa senza interventi invasivi o input eccessivi.

Il nostro olio è caratterizzato da un colore verde brillante, intenso ed un gusto fruttato, con note di mandorla e un aroma fresco ed erbaceo. Il suo sapore è equilibrato tra amaro e piccante; perfetto per esaltare piatti tipici toscani, come bruschette, zuppe e insalate e per condire e dare carattere ad ogni portata.

Lattina da 50 cl.

Lattina da 100 cl.

Bag in Box da 5 l.

VINO BIOLOGICO

Il nostro vino viene prodotto da uve raccolte a mano nel piccolo vigneto aziendale di circa 4000 mq. Produciamo un IGT TOSCANO rosso ed un IGT ROSATO da salasso del primo.
Lo stile aziendale è quello di produrre vini freschi, giovani senza impiego di lunghi affinamenti.

VINO ROSSO
IGT TOSCANO BIO

vol:14%

2023

Prevalenza Sangiovese
e vitigni locali minori
(Colorino, Canaiolo, ecc.).

Vasche d'acciaio inox con
controllo della temperatura.
Affinamento in bottiglia.

Ciliegia marasca con note erbacee
e vegetali ed ematiche.

Classico vino da "merenda toscana"
a base di taglieri di salumi
toscani e formaggi; primi piatti
di cacciagione e sughi in bianco.

Bottiglia da 75 cl.

Bottiglia da 75 cl.

VINO ROSATO
IGT TOSCANO BIO

vol:14%

Prevalenza Sangiovese
e vitigni locali minori
(Colorino, Canaiolo, ecc.).

Ottenuto per salasso;
vasche d'acciaio inox con
controllo della temperatura.
Affinamento in bottiglia.

Ciliegia,
fragola di bosco.

Ottimo da aperitivo, si abbina
a taglieri di salumi toscani e
formaggi; pesce azzurro
e con la cacciagione.

MIELE BIOLOGICO E PRODOTTI DELL'ALVEARE

L'azienda conduce circa 320 alveari in regime biologico facendo nomadismo negli areali di produzione all'interno della regione Toscana.
In base all'andamento stagionale sono prodotte diverse tipologie di mieli e prodotti dell'alveare quali propoli, polline, cera, oltre a sciami di api.
Ogni anno la produzione può variare e questo ne garantisce la genuinità e la bontà. Alla produzione base di acacia, castagno, millefiori, sulla e tiglio si aggiungono, in base alla disponibilità, altre tipologie di mieli come: erica e melata.

MIELE BIOLOGICO
Considerando la tipologia di attività sembra difficile parlare di miele biologico… Le api volano, dove vanno, cosa trovano… L'attenzione principale sta nella scelta delle zone di bottinatura, nella qualità dell'ambiente circostante oltre ai prodotti impiegati per la gestione degli alveari, come nel caso dei trattamenti sanitari nel rispetto del disciplinare dei prodotti bio e in totale assenza di pesticidi e antibiotici. In ogni fase produttiva non viene impiegato alcun trattamento che alteri i principi nutritivi del miele. Questo metodo di lavoro si sposa con la ricerca della qualità del miele che non viene modificato, pastorizzato ma semplicemente estratto e filtrato con procedimenti meccanici.

La produzione del miele viene effettuata prevalentemente nelle province di Firenze, Siena, Pistoia e Pisa.

Vasetto da 1 kg.

Vasetto da 500 g.

Vasetto da 250 g.

Vasetto da 125 g.

Vasetto da 40 g.

LE NOSTRE TIPOLOGIE DI MIELE

MIELE DI ACACIA
Caratteristiche: si presenta generalmente liquido; non raggiunge mai una cristallizzazione completa.
Colore: chiaro, da quasi incolore a giallo paglierino.
Odore: floreale, generico di miele, di cera nuova, lievemente fruttato, dei fiori della pianta stessa.
Sapore: decisamente dolce, con leggerissima acidità, molto delicato, poco persistente e privo di retrogusto o sentori decisi. Vanigliato, confettato, di mandorla.
MIELE DI CASTAGNO
Caratteristiche: si presenta generalmente liquido per l'elevata componente di fruttosio.
Colore: è ambrato scuro, con tonalità rosso-brune.
Odore: intenso, poco dolce, amaro, molto persistente.
Sapore: molto forte, deciso, con retrogusto amaro.
MIELE DI SULLA
Caratteristiche: tende ad una cristallizzazione fine e spontanea in breve periodo.
Colore: giallo paglierino quando è liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza.
Odore: di debole intensità,.
Sapore: mediamente dolce, tendente all'acido e poco persistente vegetale, di legumi verdi, di fieno, di noci fresche, con una componente fruttata, di datteri.
MIELE DI TIGLIO
Caratteristiche: il miele di tiglio ha una cristallizzazione con cristalli grossi e irregolari.
Colore: va da ambra chiaro ad ambra, con riflessi giallo-verdi, quando è liquido; quando è cristallizzato da avorio a beige.
Odore: di intensità media-forte.
Sapore: mentolo, balsamico.
MIELE DI MILLEFIORI
Caratteristiche: unico a seconda delle caratteristiche del territorio in cui è stata prodotto, del periodo dell'anno, e anche dell'andamento della stagione. Nel caso specifico comprende fioriture di erbacee di vario tipo, in prevalenza leguminose come Trifoglio, Medica, Sulla e altri vari fiori di campo.
MIELE DI ERICA
Caratteristiche: torbido anche quando è liquido, cristallizza rapidamente. Si presenta di colore ambrato scuro con riflessi rossastri quando è liquido, e marrone-arancio quando cristallizzato.
Odore: sono mediamente intenso, di caramello, di zucchero cotto, polvere di caffè.
Sapore: persistente in bocca, di caramella mou, tamarindo, creme caramel, legno aromatico, liquerizia.
MIELE DI MELATA
Caratteristiche: generalmente liquido, molto denso.
Colore: molto scuro, quasi nero.,
Sapore: meno dolce dei mieli di nettare, di malto, di prugne secche, di lievito.

POLLINE E PROPOLI

POLLINE BIO: il polline è l'elemento maschile del fiore raccolto dalle api. Dopo averlo impastato con miele lo attaccano alle zampe posteriori e lo trasportano sotto forma di piccole palline colorate. Contiene numerose sostanze nutritive come proteine, aminoacidi, lipidi, carboidrati, acqua vitamine enzimi e oligoelementi. Per la conservazione viene deumidificato impedendone possibili degenerazioni. Grazie alla sua composizione è impiegato come integratore naturale per rafforzare il nostro organismo.

PROPOLI BIO in soluzione: si tratta di un Integratore alimentare impiegato come rimedio naturale per la stagione fredda per la protezione della gola e delle prime vie respirotarie. E' in pratica un "antibiotico naturale", date le sue proprietà antibatteriche, antivirali ed immunostimolanti.

Vasetto da 100 g.

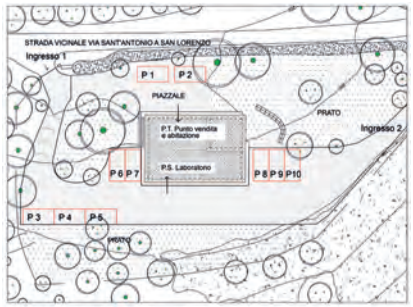
Flacone da 20 ml.

Propoli bio in soluzione idroalcolica:
composizione Propoli 30%, alcool 55%, acqua.

Propoli bio soluzione idroglicerica (senza alcool):
Propoli 30%, acqua e glicerolo vegetale.

Mappa del Podere Montebornioli

Podere Montebornioli aderisce al circuito dell'Oleoturismo ed enoturismo.
Sarà possibile su prenotazione effettuare visite guidate in azienda per vedere la natura che ci circonda, il vigneto, gli oliveti e le arnie. Sono disponibili anche degustazioni dei nostri prodotti, olio, vino e gli altri prodotti aziendali. All'interno dell'azienda è disponibile una zona di parcheggio come riportata in planimetria.



PODERE MONTEBORMIOLI
Azienda Agricola Giovanni Viviani
Via Sant'Antonio a San Lorenzo 13/A
50025 Montespertoli FI Italia - Tel. +39 339 1805979
www.poderemontebornioli.it - info@poderemontebornioli.it

LEADER
PSR Programma di Sviluppo Rurale
Start
Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Toscana