

Prodotti principali: Olio, Erbe Aromatiche, Vino
Prodotti in vendita: olio extravergine di oliva bio, olio aromatico bio, erbe aromatiche bio, vino rosso bio, passito bio, grappa bio, nocino bio, marmellate e salse bio, sale aromatico bio

Tipologia: Azienda agricola

Vendita: Tradizionale

Certificazione: Biologico

Regione: Toscana

Provincia: Pistoia

Comune: Lamporecchio

Indirizzo: Via porcianese, 39

Telefono primario: 0573 803842

Telefono secondario: 348 5189430

Fax: 0573 803842

Nel cuore della Toscana, tra le dolci colline che cullarono Leonardo, si trova l'azienda agricola "Antico Colle Fiorito", espressione d' impegno e d'amore, per una tradizione contadina che arricchisce gli animi di un atmosfera di colori, suoni e sapori. Il contatto diretto con la natura, colorato dall'argento delle foglie degli ulivi, dai lunghi filari delle viti, dai teneri animali che rallegrano l'azienda, unito allo splendido panorama ed ai numerosi sentieri, che si inoltrano nel podere, rendono l'azienda luogo ideale anche per trascorrervi tranquille e piacevoli vacanze. L'azienda e' costituita da 14 ettari di terreno coltivato seguendo le vigenti norme biologiche, dove sono presenti: 2.500 ulivi, 5.000 mq di vigna D O C G e frutteti. Il tutto e' incorniciato da un bosco di splendidi castagni e querce secolari.

VINO CHIANTI D O C G SENZA SPREMITURA DELLE UVE :- Nell'azienda vantiamo la produzione di un ottimo vino D O C G, di colore rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento. Di odore intenso, con profumo di mammola fine, di sapore asciutto, armonico, sapido, leggermente tannico e secco. La particolarita' di questo vino e' che non ha spremitura delle uve. Vengono colte a settembre, passate nella deraspatrice, e senza spremerle, buttate nel tino, dopo la fermentazione, viene tolto il vino e messo in botte di acciaio inox per un anno, nell'antichita' veniva chiamato "vino del prete o delle partorienti", per la sua bassa resa ed il suo alto pregio. I vitigni che lo compongono sono: San Giovese 75%, Cannaiolo 10%, Trebbiano e Malvasia 15 %. Si abbina con le carni rosse.

il Vino è stato imbottigliato a inizio maggio 2013 ,è stato messo in botte d'acciaio a sett,vino giovane e per legge il Chianti deve rimanere minimo 8 mesi. Conferma che non aggiunge Solfiti e lieviti e che dalle analisi che fanno i solfiti presenti non superano i 10 mg/ l.
Certificato ICEA.