

# Antico Colle Fiorito

## Informazioni riguardo l'azienda Antico Colle Fiorito

Prodotti principali: Olio, Erbe Aromatiche, Vino

Prodotti in vendita: olio extravergine di oliva bio, olio aromatico bio, erbe aromatiche bio, vino rosso toscano bio, passito bio, grappa bio, nocino bio, confetture e salse bio, sale aromatico bio.

**Tipologia:** Azienda agricola

**Vendita:** Tradizionale

**Certificazione:** Biologico

**Indirizzo:** Via porcianese, 39

**Telefono primario:** 0573 803842

**Telefono secondario:** 348 5189430 – 349  
2883411

Breve  
presentazione:

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 è 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 è incorniciato da un bosco di splendidi castagni e querce secolari.

Descrizione dei prodotti:

**ERBE AROMATICHE** :- Secchiamo con metodo naturale, sia erbe aromatiche dell'orto, che erbe spontanee: prezzemolo, aglio, cipolla, salvia, menta, erba cipollina, rosmarino, alloro, finocchio, peperoncino, basilico, camomilla, malva ecc. essiccati all'ombra nelle stagioni estive, protetti dai retini per salvaguardarli dagli insetti, come tanti anni fa.

**OLIO AROMATIZZATO**:- -Le bottiglie di olio aromatizzato sono confezionate con prodotti da noi coltivati come: peperoncino, aglio, prezzemolo, cipolla, limoni, salvia, alloro ecc. Sono realizzate con bottiglie molto particolari ed esclusive che risaltano la bontà del prodotto.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**:- si produce un eccellente olio extravergine, con profumi fruttati, armonici ed ampi, ottenuto con percentuali diverse di: Moraiolo 80%, Frantoio, Leccino e Pendolino 20%. Raccolto per brucatura a mano, al giusto punto di maturazione nel periodo che va da metà Ottobre a metà Dicembre e molite con sistema di estrazione a ciclo continuo. L'olio ha un basso valore di acidità 0.1 (Olio extravergine 0.1 – 0.8) e perossidi. L'olio extravergine è estremamente digeribile, ha una funzione antiossidante, fa bene alla circolazione, ostacola l'assorbimento del colesterolo. La sapiente mescolanza tra acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi, che identifica l'olio extravergine d'oliva, lo rende adatto a tutte le età, dalla primissima infanzia, alla vecchiaia. È un condimento a suo modo necessario per contrastare l'invecchiamento, grazie alla presenza di carotenoidi e di una discreta quantità di vit. E di polifenoli, di tocoferoli e di steroli, che contrastano l'assorbimento del colesterolo cattivo. La sua azione anti-aging è messa in relazione, con la mancata insorgenza di alcune malattie, da quelle circolatorie a quelle legate a alto tasso di colesterolo. Persino il cancro potrebbe avere, nell'uso costante dell'olio extravergine, un ottimo sistema preventivo. Un autorevole organismo, come la Lega Italiana contro i tumori dice nel suo decalogo, che per evitare il rapporto causa-effetto tra nutrizione e cancro, di evitare abitudini alimentari errate, di bilanciare nel proprio menù quotidiano l'apporto di carboidrati, proteine, vitamine e fibre e di "preferire l'olio extravergine di oliva, specie a crudo, come condimento" (le notizie mediche sopra riportate sono state tratte dall'albo 2003, per la tutela dell'olio toscano). I componenti che caratterizzano in modo particolare l'extravergine prodotto in Toscana, sono i componenti clorofilliani che conferiscono al prodotto un colore ricco di tonalità verdi con riflessi dorati.  
rosse.

**PASSITO**:- Questo vino dal colore giallo ambrato ha un profumo delicato, sapore dolce, morbido e vellutato. A settembre vengono selezionati i grappoli, poi fatti passare per tre mesi. A gennaio vengono pressati e messi in botti di rovere per tre anni. La produzione è limitata, da 100 lt. di raccolta, si passa a 50 dopo 3 mesi, ed a 18 lt. dopo 3 anni. Si serve a temperatura ambiente a fine o fuori pasto, accompagnato a dolci e biscotteria secca come i famosi cantuccini toscani alla mandorla. Va servito ad una temperatura di 12° 15°.

**GRAPPA PRIMASPREMITURA ED INVECCHIATA**: Dalle vinacce, viene distillata una grappa, molto profumata ed equilibrata.

Una parte della produzione viene invecchiata in botti per 3 anni. Questo metodo, da una rotondità ed un'eleganza veramente sopraffina.

GRAPPA AL PEPERONCINO: La grappa di primaspremitura, viene associata ad una delle varietà di peperoncino, che abbiamo in azienda. È molto forte, ma nello stesso tempo con un retrogusto amabile, con sentori erbacei. È un prodotto prediletto dagli amanti del peperoncino.

NOCINO: - Il 25 di giugno vengono raccolti i mali di noce e messi in infusione con l'alcool, dopo 3 mesi, viene aggiunto il nostro vino. Il prodotto che si realizza è eccellente, il rapporto tra l'agro ed il dolce è veramente sublime. Anche questa realizzazione è fatta con una vecchissima ricetta.

FRUTTETI e CONFETTURE: - L'azienda ha impiantato numerosi alberi da frutto come: pesche, susine, albicocche, pere, mele, fichi, ciliegie e limoni. D'estate in piena maturazione della frutta, viene selezionata la migliore produzione e con questa vengono fatte delle marmellate eccellenti. Non vengono aggiunti coloranti, né conservanti, la dolcificazione è effettuata con zucchero di canna.

ORTO E SALSE: - Con i prodotti dell'orto vengono fatti dei gustosissimi pate', servono per mettere sulla pasta e per antipasto. I pate' sono realizzati con: olive verdi, olive nere, carciofi, pomodori secchi, melanzane, peperoncino. Anche in questi prodotti, non ci sono coloranti, né conservanti e l'olio che viene usato per la conservazione è un extravergine.

ANIMALI – Gli animali che popolano l'azienda sono numerosi e vari, allevati esclusivamente con alimentazione naturale senza uso di mangimi artificiali. Troviamo: polli, anatre, faraone, oche, fagiani, conigli, capre, pecore, cavalli ed asini. IL NOSTRO IMPEGNO È GRANDE, CI METTIAMO IL CUORE IN TUTTO QUELLO CHE FACCIAMO. ESSO È RIVOLTO VERSO UN' AGRICOLTURA CHE RISPETTI L'AMBIENTE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI SANI E GARANTITI.