




Guida alle
Aziende
Biologiche

della Strada del Vino 
Montecucco e dei Sapori
d'Amiata





La **Strada del Vino e dei Sapori dell'Amiata**

è un'associazione che mira alla promozione del territorio e dei prodotti che esso offre. Istituita grazie ad una legge regionale, è una delle ventidue Strade del Vino della Regione Toscana. Il territorio di competenza si trova nelle colline maremmane, in Provincia di Grosseto. In questa brochure si vuole mettere in evidenza le aziende ad indirizzo biologico, associate alla Strada del Vino Montecucco, realtà in continuo sviluppo nel nostro territorio.

L'Agricoltura Biologica è un metodo di produzione definito e disciplinato sia a livello comunitario che nazionale.

Viene considerata azienda biologica ogni azienda che non fa uso di prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi in genere), né di organismi geneticamente modificati (OGM).



Az. Agr. Antichi Rimedi

Requisiti aziendali:

L'azienda Antichi Rimedi è situata nel parco naturale del Monte Labbro, (Monte Amiata - Comune di Arcidosso - Grosseto), al centro della Toscana, dove il microclima e le molte varietà di piante presenti creano una vera e propria oasi naturale. L'azienda si estende su 3 ha di erbe officinali, 2 ha di oliveto e 1 ha di frutteto.

Prodotti biologici:

Bio Fitocosmesi – oleoliti, oli per massaggi, unguenti, balsami, saponi, tinture madri.

Erbe officinali bio, spezie e tisane, oli aromatizzati bio, oli essenziali, idrolati, mele secche bio, concentrati di frutta bio, produzione di miele ed idromele.

Certificazioni Biologico:

Certificazione della fitocosmesi da QCertificazioni.

Le piantagioni e i prodotti agroalimentari sono certificati da ICEA.

Attività aziendali:

Possibilità di organizzare, su prenotazione, visite guidate dell'azienda con riconoscimento delle piante officinali ed altre erbe della zona.



Referenze/Contatti:

Az. Agr. Antichi Rimedi

Località Giunco, 68

58031 Arcidosso (GR)

320 1553542

329 0832513

Mail: info@antichirimedi.it

Sito web: www.antichirimedi.it



Az. Agr. Biologica Basile

Requisiti aziendali:

L'azienda dedica la sua coltivazione alla vigna che attualmente ricopre una superficie di circa 4,5 ettari. Le viti sono state impiantate nel 2001 con una densità di impianto di 4600 viti per ettaro con un massimo di produzione di 1,5 kg di uva per pianta. La raccolta viene svolta manualmente. Fin dalla sua nascita, l'azienda ha scelto di coltivare i terreni con i dettami dell'agricoltura biologica. Dopo un iniziale duro lavoro di recupero dei terreni e di radicale rinnovo dei vigneti, coltivati già da secoli sulle stesse terre, i primi frutti hanno visto la luce nel 2003.

Prodotti biologici:

Vino: Maremma Toscana IGT "Comandante", Montecucco Rosso DOC "Cartacanta", Montecucco Sangiovese Riserva DOC "Ad Agio", Grappa di Montecucco "Fiaba"

Certificazioni Biologico:

CCPB

Attività aziendali:

Possibilità di fare degustazioni su prenotazione, aperto tutto l'anno.

Referenze/Contatti:

Basile Az. Agr. Biologica
Podere Monte Mario
58044 Cinigiano (GR)
Tel. 0564.993227, fax 0564.993227
Mail: info@basilessa.it
Sito web: www.basilessa.it



Campinuovi

Requisiti aziendali:

L'azienda Campinuovi nasce nel 2000 e ad oggi la principale attività aziendale è la viticoltura, seguita da una piccola produzione di miele e di olio extravergine di oliva. Si estende su una superficie di 20 ha totali, di cui 7 ha destinati a vigneto. La produzione è di circa 5.000 bottiglie ad ettaro di vino.

Prodotti biologici:

Vini: Campinuovi Montecucco Rosso DOC,
Campinuovi Montecucco Sangiovese DOCG, Campinuovi
Montecucco Sangiovese Riserva DOCG, Maremma Toscana
Rosso DOC, Maremma Toscana Bianco DOC
Olio, Miele Millefiori

Certificazioni biologico:

CODEX

Attività aziendali:

Possibilità di organizzare degustazioni e visite guidate dell'azienda. Si organizzano degustazioni e visite guidate, su richiesta, sia per operatori di settore che per clienti finali.

Organizziamo su richiesta "Incentives wine tasting"
per aziende e/o multinazionali.

Referenze/Contatti:

Campinuovi - Località Campinuovi
58055 Strada Provinciale 7
"Cinigianese" Cinigiano (GR)
Tel. e fax 0577.742909, Cell. 349.8588147
Mail: info@campinuovi.com
Sito web: www.campinuovi.com



CAMPI
NUOVI





Soc. agricola Civettaio s.s.

Requisiti aziendali:

L'azienda si estende su 30 ha totali, di cui 7 destinati a vigneti, 4 ha ad oliveto e 10 ha rimanenti a bosco. Dei 7 ha di vigneto, 5 sono di Sangiovese, 1,2 cabernet sauvignon e il rimanete è destinato a vermentino e merlot. Il metodo di coltivazione è biologico, certificato Icea, facilitato dall'avere piantato i vigneti tutti ex novo, su terreni da sempre dedicati al pascolo. Anche l'essere circondato da bosco aiuta la conduzione biologica mantenendola la riparo da malattie. Nel 2009 si è iniziato ad abbracciare le tecniche biodinamiche.

Prodotti biologici:

Vino: Civettaio Montecucco Sangiovese DOC, Hiuls Montecucco Riserva DOC, Poggio al Commessario Montecucco Rosso DOC
Olio: Olio Extravergine d'oliva

Certificazioni Biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di visite aziendali, su appuntamento, e degustazioni prodotti. Agriturismo

Referenze/Contatti:

Civettaio - Località Civettaio
58045 Civitella Paganico (GR)
Cell. 348.7029229
Mail: info@civettaio.it
Sito web: www.civettaio.it



Società Agricola ColleMassari Spa



Requisiti aziendali:

La tenuta Castello ColleMassari si trova alle pendici del Monte Amiata, orientata verso il litorale Tirrenico a 320 metri s.l.m. godendo di un microclima favorito da forte ventilazione e da grandi escursioni termiche. L'azienda si estende su un'area di 1200 ha dei quali 110 di vigneto, di cui una buona parte a Sangiovese, frutto di varie selezioni massali autoctone sviluppate in collaborazione con l'Università di Pisa, oltre ad un 6% di Montepulciano e un 5% di Cabernet Sauvignon. Per i vitigni a bacca bianca è presente per un 85% Vermentino e il rimanente 15% Greco bianco. Inoltre 60 ha sono di oliveto con percentuali decrescenti di Frantoio, Leccino, Olivastra seggianese, Moraiole e Pendolino; 400 ha di seminativo e la restante parte di boschi, inoltre la tenuta è circondata da boschi demaniali per circa 1200 ettari. La conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata.

Prodotti biologici:

Vini:

- Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva DOC (100%), 6.000 bottiglie
- ColleMassari Montecucco Rosso Riserva DOC, 50.000 bottiglie
- Rigoletto Montecucco Rosso DOC, 80.000 bottiglie
- Gröttolo Rosato IGT Toscana, 7.000 bottiglie
- Irissè Montecucco Vermentino DOC, 7.000 bottiglie
- Melacce Montecucco Vermentino DOC (100%), 40.000 bottiglie

Olio:

- Olio Extravergine d'Oliva, Frantoio, Olivastra seggianese, Leccino, Moraiole, Pendolino, 10.000 bottiglie

Certificazioni biologico:

ICEA

Attività aziendali:

- Possibilità di visita in Cantina, su prenotazione
- Possibilità di fare Degustazioni, su prenotazione



Referenze/Contatti:

ColleMassari Spa Società Agricola
Loc. Poggi del Sasso
58044 Cinigiano (GR)
Tel. 0564.990496, Fax
0564.990498
Mail: info@collemassari.it,
Sito web: www.collemassari.it



Società Agricola Cooperativa Colline Amiatine

Requisiti aziendali:

La Cooperativa Colline Amiatine raccoglie oltre 500 soci iscritti, da sempre legati in un impegno comune: la valorizzazione del territorio e la produzione di Olio Extra Vergine di Oliva di altissima qualità, la cooperativa ha 7 ha Oliveto.

Prodotti biologici:

Olio Biologico I.G.P.

Certificazioni Biologico:

834/07

Referenze/Contatti:

Soc. Agr. Coop. Colline Amiatine
Via Pasquale Landi, 6 – Cinigiano (GR)
Tel. 0564.993435 fax 0564.994863
Mail: collineamiatine@tiscalinet.it
Sito web: www.collineamiatine.it



Corsini Biscotti S.r.l.



Requisiti aziendali:

La filosofia originale dell'azienda è quella di mantenere una dimensione più umana e coinvolgente, preferendo produrre di meno per produrre sempre al meglio della tradizione e della qualità Corsini. Ad oggi un moderno stabilimento dolciario sorge sulle pendici della cittadina di Castel del Piano, a pochi minuti dal centro, e si sviluppa su una superficie di circa 20.000 mq, dove operano circa 60 dipendenti (che diventano il doppio nei periodi di alta stagionalità). Da qui si producono e partono ogni mattina le rinomate specialità che entro poche ore saranno già, fresche e fragranti, sulle tavole di Toscana e nei migliori negozi delle principali città d'Italia e del mondo.

Prodotti biologici:

Biscottoni al mais gr. 280 Bio, Biscottoni Yogurt e Cioccolato gr. 300 Bio, Cantuccini Toscani alla mandorla gr. 250 Bio e Vino Passito Bio, Colomba carta e fiocco gr. 750 Bio, Corolli gr. 200 Bio e Vino Bio, Facocchia dell'Amiata gr. 400 Bio, Novellino al Farro Bio gr. 200, Oswego al Farro gr. 230 Bio, Panettone gr. 750 Premium Bio – Cod. IT-ICA B847

Certificazioni biologico:

ICEA

Referenze/Contatti:

Corsini Biscotti S.r.l.
Via Cellane, 9
58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564.956787

Mail: gianluca@corsinibiscotti.com - corrado@corsinibiscotti.com
info@corsinibiscotti.com - Sito web: www.corsinibiscotti.com





Az. Agr. Biologica Le Calle

Requisiti aziendali:

Piccola azienda a conduzione familiare che si estende su una superficie di 70 ha, dei quali 6 sono coltivati a vigneto, 6 ad oliveto e come nella più antica e genuina tradizione contadina, alle produzioni principali dell'azienda, affiancano altre attività agricole come la coltivazione e produzione di cereali, un allevamento ovino da carne di razza appenninica ed uno di asini della razza amiatina. Tutta la nostra produzione segue metodi di coltivazione biologica, sotto il controllo dell'QC&I International Services s.a.s., nel pieno rispetto dell' ambiente e secondo le antiche tradizioni contadine.

Prodotti biologici:

Vini Montecucco D.O.C., Grappa, Olio, Miele, Cereali, Ceci, Cicerchie, Lenticchie, Farro perlato, salumi di Cinta senese.

Certificazioni Biologico:

Q Certificazioni

Attività aziendali:

Degustazioni in Cantina di Vino, Grappa, Olio, Miele, oltre che Cereali, Ceci, Cicerchie, Lenticchie, Farro perlato e salumi di Cinta senese in Agriturismo – Agribus

Referenze/Contatti:

Az. Agr. Biologica Le Calle
Loc. La Cava

58044 Poggi del Sasso

Cinigiano (GR)

Cantina: Cell. 348.9307565

Agriturismo: Cell. 347.3321201

Mail: info@lecalle.it

Sito web: www.lecalle.it



Frantoio Franci Snc



FRANTOIO
FRANCI

Requisiti aziendali:

Il Frantoio Franci nasce negli anni '50
sulla collina di Montenero d'Orcia.
Negli anni, per diversificare la produzione
e per andare incontro ad esigenze di ordine sia economico
che aziendale, nasce "La Cinciallegra"
da agricoltura biologica.

Prodotti biologici:

Olio: La Cinciallegra Olio Extravergine d'Oliva, Frantoio,
Moraiole, Olivastra seggianese

Certificazioni biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di fare visite guidate, su prenotazione
Possibilità di fare degustazioni, su prenotazione

Referenze/Contatti:

Frantoio Franci Snc
Via A. Grandi, 5
58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel./fax: Giorgia Goretti 0564.954000
Mail: info@frantoiofranci.it
Sito web: www.frantoiofranci.it





Az. Agr. Biologica Orciaverde

Requisiti aziendali:

Nell'azienda, che si estende per oltre 40 ha, si coltivano anche foraggi e cereali, in particolare grano duro, nel completo rispetto dell'ambiente. Nel 1998 con l'istituzione della DOC Montecucco, l'azienda si è rivolta con interesse sempre crescente alla coltivazione della vite impiantando in prevalenza cloni di sangiovese. Gli impianti attualmente in produzione ricoprono una superficie di circa 4 ha, ma sono destinati ad aumentare in futuro. Nel 2007 infine Orciaverde diventa, azienda Biologica certificata dal marchio ICEA. Oltre alla produzione di vini pregiati si ha anche quella di un ottimo olio extravergine IGP.

Prodotti biologici:

Vino: Montecucco Rosso, Montecucco Sangiovese DOC, Montecucco Sangiovese Riserva DOC
Olio: Olio Extravergine d'Oliva,
Farro biologico Orciaverde

Certificazioni Biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di fare degustazioni e visite guidate dell'azienda, su prenotazione. Possibilità di acquistare i prodotti in azienda. Agriturismo

Referenze/Contatti:

Orcaiverde
Località Montenero d'Orcia
58033 Castel del Piano (GR)
Vino: 347.1072895
Agriturismo: 328.2060957
Mail: info@orciaverde.it
Sito web: www.orciaverde.it



Società Agricola Podere del Vescovo S.S.



Requisiti aziendali:

Il podere si estende per 87 ha collinari a margine del torrente Ente e del fiume Orcia. L'azienda agricola coltiva e produce ogni suo prodotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, rispettando l'antica tradizione contadina vocata al rispetto e all'amore per questa terra. E' questo il territorio del vino Montecucco D.O.C., dell'olio extravergine d'oliva Seggiano D.O.P e del rinomato I.G.P. Toscana. Degli 87 ha totali, 45 ha sono coltivati a seminativo, 20 ad oliveto, 3 ha a vigneto mentre la restante parte è costituita da pascoli e dal bosco che trova continuità con la proprietà demaniale sulla linea di confine tra la provincia di Siena e Grosseto.

Prodotti biologici:

Vino: Rosso Toscano I.G.T.

Olio: Extravergine

Monocultivar Seggianese, Olivastra seggianese Extravergine
Etichetta Rossa Correggiolo, Frantoio e Leccino Extravergine
Etichetta Verde Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo
Farro Perlato in confezioni da 0,500 g

Certificazioni biologico:

834/07/CE e NOP USDA

Attività aziendali:

Possibilità di fare degustazioni, su prenotazione. Agriturismo

Referenze/Contatti:

Società Agricola Podere del Vescovo S.S.
Loc. Podere del Vescovo, 57
58033 Montenero d'Orcia, Castel del Piano (GR)
Tel./fax: 0564 954224 - 0564 954224
Cell: 335.5392358 - 340.1544179
Mail: agriturismo@poderedelvescovo.net
Sito web: www.poderedelvescovo.net





Az. Agr. Podere San Giusto

Requisiti aziendali:

L'azienda ad oggi si estende per un totale di 10 ettari nel comune di Cinigiano. Il Podere San Giusto è circondato da 4 ha, 200 olivi in produzione e un vigneto di fronte al podere, altri 6 ha con 1300 olivi si trovano dislocati in località Porrone vicino al Borgo e al Castello medievale, e il vigneto si trova a Sasso d'Ombrone ad un altitudine di 350 metri, di cui l'80% delle viti sono di Sangiovese ed il 20% di Cabernet Sauvignon. La passione dei proprietari e la vocazione del territorio fanno del Podere San Giusto una delle aziende che può vantare la produzione di olio extravergine di oliva, IGP (Indicazione Geografica Protetta) certificato Biologico di eccellente qualità.

Prodotti biologici:

Vino: Pietro Sangiovese Rosso Montecucco DOC
Olio: Il Giusto Olio Extravergine d'Oliva Biologico

Certificazioni Biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di degustazioni e visite aziendali.

Referenze/Contatti:

Azienda Agricola Podere San Giusto
58044 Sasso d'Ombrone (GR)
Tel./fax 0564.414016
Cell. 334.3015207
Mail: info@poderesangiusto.eu
Sito web: www.poderesangiusto.eu



Az. Agr. Biologica La Poderina Toscana



Requisiti aziendali:

La Poderina Toscana nasce nel 1996, rilevando dei terreni adibiti a fieno e a grano, trasformandoli in oliveti e vigneti, su una superficie totale di 30 ha, 10 ha e 3 ha rispettivamente destinati alla coltivazione di Olivi e Viti. Da subito tutti i prodotti dell'azienda seguono le regole dell'agricoltura biologica certificata. Nascono così il Rosso Marracone DOC e dall'annata 2003 anche il Sangiovese in purezza Montecucco DOC entrando poi a far parte della Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata e nasce anche l'Olio Extravergine di Oliva Biologico di Olivastra Seggianese, che da subito si fregia della certificazione IGP Toscano. Dal 2011 diventa DOP Seggiano.

Prodotti biologici:

Vino: Rosso Montecucco DOC
Bianco Toscana IGT
Passito Rosso Toscana IGT
Olio: Olio Extravergine d'Oliva Seggiano DOP
Olio Extravergine d'Oliva Toscano IGP

Certificazioni biologico:

Q certificazioni

Attività aziendali:

Possibilità di degustazioni su prenotazione, di Vino e Olio
Visite guidate, possibilità di partecipare alla raccolta delle
olive e dell'uva. Ristorante

Referenze/Contatti:

Az. Agr. Biologica La Poderina Toscana
Loc. Poderina Montegiovi
58033 Castel del Piano (GR)
Tel. 0564.956546
Mail: info@lapoderinatoscana.com
Sito web: www.lapoderinatoscana.com



Società Agricola Il Poderone S.S.

Requisiti aziendali:

Dal 1988 viviamo in Maremma al podere "Il Poderone". Lo scopo era, ed è ancora, quello di fare agricoltura biologica e turismo ecologico. Oggi finalmente "Il Poderone" è un'Azienda Biologica e Agrituristica: specializzati nella produzione di olio di oliva e attività agrituristica. L'azienda si estende su una superficie di 14 ha totali, di cui 6 sono destinati ad oliveto.

Prodotti biologici:

Olio Extravergine di Oliva

Certificazioni Biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di degustazioni, visite aziendali, assistere alla raccolta delle olive, su prenotazione

Referenze/Contatti:

Società Agricola Il Poderone
Loc. Il Poderone, 80
58042 Campagnatico (GR)
Ziefle Bodo, Cell. 348.8708456
Mail: poderone@tiscali.it
Sito web: www.poderone.com



Podere Poggio al Gello

Requisiti aziendali:

L'azienda si estende sulle colline della Maremma Toscana a circa 250 mt di altitudine nella zona del Doc Montecucco, su una superficie totale di 15 ha, di cui 4 destinati a vigneto, 5 ha a oliveto, allevati biologicamente, i restanti ha sono ricoperti da bosco.

Prodotti biologici:

Vino: "Rosso del Gello" Montecucco DOC Sangiovese
"Fosso del Nibbio" Montacucco DOC Rosso
"Pugnitello del Piaggione" IGT Toscana rosso-Pugnitello
Olio Extravergine di Oliva Monovarietale TARA
Olio Extravergine di Oliva BLEND

Certificazioni biologico:

Q certificazioni

Attività aziendali:

Possibilità di fare degustazioni e visite guidate, su prenotazione

Referenze/Contatti:

Podere Poggio al Gello
Località Poggio al Gello
58045 Paganico (GR)
Alda Chiarini e Giorgio Nelli
Tel./fax 0564.906025
Mail: pod.poggioalgello@alice.it
Sito web: www.poggioalgello.it



POGGIO AL GELLO





Az. Agr. S. Gabriele Arcangelo

Requisiti aziendali:

L'azienda San Gabriele Arcangelo è situata nel comune di Cinigiano, nel cuore della maremma toscana a circa 250 metri slm. La storia di questa azienda ha inizio negli anni '90. L'azienda nella sua forma attuale si è costituita nel giro di 4-5 anni. 33 ha, vicino alla frazione di Porrona, è coltivata ad olivi e vi è presente anche un impianto di forestazione col alberi da taglio. In questa parte dell'azienda si trova la cantina recentemente ristrutturata dove viene prodotto il vino "Cuccuvaia". Alle porte di Cinigiano sono presenti 7 ha di oliveto specializzato, un impianto di forestazione e diversi terreni da semina. La vigna, occupa 7,5 ha della superficie dell'azienda. L'azienda è condotta con tecniche agronomiche biologiche ed è certificata dall'ICEA.

Prodotti biologici:

Olio di Oliva, ottenuto da: Correggiolo, Leccino, Moraiolo, Frantoiano e Pendolino

Olio di Oliva Monocultivar di Frantoiano

Vino: "Cuccuvaia", IGT Toscana rosso, Sangiovese in purezza invecchiamento 4 anni.

Certificazioni Biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di degustazioni, visite aziendali, assistere alla raccolta delle olive, su prenotazione

Referenze/Contatti:

Az. Agr. San Gabriele Arcangelo

Pod. Santa Gabriella, 1

58044 Cinigiano (GR)

Tel. 0564.994116

Mail: cuccuvaia@hotmail.com

Sito web: www.cuccuvaia.com



Az. Agr. Salustri Leonardo

Salustri

Requisiti aziendali:

Alle pendici del Monte Amiata, si estende l'Azienda Agricola Salustri, in un territorio battuto dai venti del mare il cui microclima ideale ha da sempre permesso un'agricoltura a conduzione biologica. L'azienda si estende su 135 ha di cui 15 ha sono destinati a vigneti di Sangiovese, Cillegiolo e Vermentino.

Prodotti biologici:

Vini: Sangiovese DOC Montecucco S. Marta
Sangiovese DOC Montecucco Grotte Rosse
Rosso DOC Montecucco Marleo
Farro Perlato
Olio: Olio Extravergine d'Oliva Monocultivar "Frantoio"
Olio Extravergine d'Oliva Monocultivar "Oliustra"
Olio Extravergine d'Oliva "Moraiolo-Leccino"

Certificazioni biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di fare Degustazioni, visite in Cantina
Agriturismo

Referenze/Contatti:

Az. Agr. Salustri Leonardo
Loc. La Cava
58044 Poggi del Sasso (GR)
335.357729 - 335.357737
Amministrazione 0564.990529
Sito web: www.salustri.it
Mail: info@salustri.it





Soc Semplice Agricola Monastero di Siloe

Requisiti aziendali:

Il Monastero di Siloe produce: Olio extravergine di oliva, Zafferano, Peperoncino. Gli uliveti coprono una superficie di circa 15 ha e le varietà coltivate sono: Frantoiano, Leccino, Moraiolo. La produzione annua di olio è di circa 1700 litri.

Lo zafferano viene coltivato in prossimità del monastero e commercializzato in stimmi.

Il Peperoncino, ottenuto dalla coltivazione di circa 1500 piante di diversi cultivar, viene essiccato e macinato in azienda.

Prodotti biologici:

Zafferano: bustine da 0,10 grammi

Olio extravergine di oliva: bottiglie da lt. 0,25 e lt. 0,50

Peperoncino: vasetti da gr. 15 con le seguenti etichette: Rosso di Siloe, Giallo di Siloe, Verde di Siloe, Colori di Siloe, Terre Mediterranee, Terre d'Oltremare, Terre d'Oriente, Zenzerino di Siloe, Semi di Siloe.

Certificazioni Biologico:

Q Certificazioni

Referenze/Contatti:

Monastero di Siloe

Soc. Semplice Agricola

Strada San Benedetto, 1

58044 Poggi del Sasso (GR)

Fra Flavio Tel./fax 0564.990415

Mail: monasterodisiloe@infinito.it

Sito web: www.monasterodisiloe.it



Soc. Agr. SpA Tenuta di Paganico



TENUTA DI PAGANICO

Requisiti aziendali:

Dal maggio del 2002 l'intera Azienda è stata convertita ai metodi dell'agricoltura e della zootecnia biologiche e oggi opera in tutte le sue scelte produttive nella salvaguardia dell'ambiente concepito come risorsa indispensabile che deve essere tutelata da ogni tipo di dissesto. L'azienda si estende su una superficie di 1500 ha di cui 1100 ha di bosco a prevalenza ad alto fusto pascolativo per l'allevamento del bestiame brado (bovini di razza Maremmana, Chianina e Limousine, suini di Cinta Senese e cavalli di razza Maremmana), 100 ha di pascoli, 290 ha di seminativi, 3 ha di vigna e circa 850 di olivi.

Prodotti biologici:

- Vino: DOC Montecucco "I Bandi"
- Olio: Olio Extravergine di Oliva "I Bandi"
- Salumi bovini e suini
- Carne fresca bovina e suina
- Preparati a base di carne bovina e suina in vasetti (ragù, spezzatino, trippa, paté)
- Preparati a base vegetale in vasetti (zuppe, legumi cotti, salse)
- Confetture e gelatine di frutta e verdura

Certificazioni biologico:

ICEA

Attività aziendali:

- Punto vendita prodotti biologici
- Ristorazione con prenotazione alla carta o fisso
- Possibilità di fare degustazioni guidate con visita all'allevamento
- Fattoria didattica
- Corsi di cucina
- Possibilità di partecipare alle diverse attività aziendali
- Gite notturne alla scoperta della fauna selvatica



Riferenze/Contatti:

Tenuta di Paganico Soc. Agr. SpA
Via della Stazione, 10
58048 Paganico (GR)
Tel. 0564.905008
Fax 0564.905669
Sito web: www.tenutadipaganico.it
Mail: azienda@tenutadipaganico.it



TENUTA DI
MONTECUCCO

Tenuta di Montecucco Srl

Requisiti aziendali:

La Tenuta di Montecucco si estende per 700 ha tra vigneti ed oliveti nel cuore della Doc Montecucco, dove l'occhio spazia dal Monte Amiata alla splendida Isola di Montecristo che appare all'orizzonte, la loro disposizione altimetrica varia da 50 a 350 metri sul livello del mare. I vigneti a bacca rossa si estendono su una superficie di circa 30 ettari, 80% dei quali sono coltivati a Sangiovese, 10% a Canaiolo, 5% a Cabernet e il restante 5% a Syrah. I vigneti a bacca bianca si estendono su una superficie di 2 ettari, 100% a Vermentino. La particolare attenzione ed il rispetto per il territorio fa sì che tutte le nostre produzioni siano certificate Biologiche. Le Olive sono provenienti dalle nostre 10.000 piante di varietà Correggiolo, Moraiolo e Leccino. La raccolta è fatta in parte manualmente ed in parte con la raccolta meccanizzata.

Prodotti biologici:

Vino: Vermentino, Montecucco DOC Vermentino Canaiolo, IGT Maremma Toscana Rosso "Passonaia", Montecucco DOC Rosso "Le Coste", Montecucco DOC Sangiovese
Olio: Olio Extravergine di Oliva

Certificazioni Biologico:

ICEA

Attività aziendali:

Possibilità di degustazioni e visite aziendali, su appuntamento.
Agriturismo.

Referenze/Contatti:

Tenuta di Montecucco Srl
Località Montecucco
58044 Cinigiano (GR)
Tel. 0564.999029, fax 0564.999028
Mail: info@tenutadimontecucco.it
Sito web: www.tenutadimontecucco.it



STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA
P.le Capitano Bruchi,1 - 58044 CINIGIANO Gr italy
Tel.++39.0564.994630 - Fax ++39.0564.994898
info@stradadelvinomontecucco.it



Comunità Europea
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale (FEASR)
L'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
TOSCANA



Coltiviamo il Futuro
PROGRAMMA
DE SVILUPPO RURALE
2007-2013

FOR
maremma