

MIRABONDO

azienda agricola biologica

La nostra è una giovane e piccola azienda agricola, costituita nel 2012 e situata in zona collinare nei pressi di Paganico, in provincia di Grosseto. L'azienda nasce dalla volontà della nostra famiglia di **tornare alla terra** attraverso il recupero di 10 ha di terreno in completo e prolungato stato di abbandono, svolto direttamente dalla nostra famiglia con le proprie risorse fisiche ed economiche.

Seguiamo direttamente noi stessi tutte le fasi del lavoro, operando sia in campo che in cantina, fino alla commercializzazione dei prodotti. Coltiviamo i nostri oliveti e vigneti con il metodo dell'**agricoltura biologica**, in cui crediamo fermamente, apportando ogni anno al terreno concimi esclusivamente organici ed eseguendo pratiche come il sovescio, al fine di restituire al terreno i suoi elementi.



Ci troviamo all'interno del territorio della denominazione **Montecucco DOC**, a metà strada fra il Monte Amiata ed il Mar Tirreno. In questo ambiente beneficiamo delle fresche brezze marine che a fine estate risalgono la valle dell'Ombrone creando lo sbalzo termico necessario alle nostre uve per maturare ed esprimersi al meglio con la freschezza e l'acidità che ritroviamo nei nostri vini.



Coltiviamo 2,5 ha di vigneto, piantato da noi a partire dal 2014, e circa 1500 piante di olivo, il cui olio per tre volte è entrato nella Guida **Slow Food** degli Extravergini d'Italia. Coltiviamo vitigni storici locali come il sangiovese ed il vermentino, un internazionale come il syrah ed un vitigno raro e autoctono come il pugnello.

I NOSTRI PRODOTTI:

"AURO" VERMENTINO IGT TOSCANA

Vino bianco da uve 100% vermentino vinificate in acciaio, con una macerazione di 24 ore sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata ed un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini.

E' un vino caratterizzato al naso da sentori di macchia mediterranea e note leggermente fruttate citrine agrumate, mentre in bocca presenta una bella freschezza e sapidità tipiche del vitigno e del territorio.

Si abbina molto bene a piatti di pesce in genere, carni bianche ed è ottimo sia come aperitivo che come vino da tutto pasto.



"RUBA CUOR" ROSATO IGT TOSCANA

Vino rosato da uve 95% sangiovese e 5% syrah, vinificate in bianco in acciaio a temperatura controllata dopo una leggera pressatura, con un affinamento di 6 mesi sulle fecce fini.

E' un vino dal colore rosa tenue, caratterizzato da leggere note fruttate di piccoli frutti rossi e note minerali fresche in bocca, dove termina con un finale avvolgente morbido.

Si abbina con formaggi delicati e carni bianche ma anche con piatti di pesce e crostacei. Da provare l'abbinamento con la pizza.



"ALFA" MONTECUCCO ROSSO DOC

Vino rosso da uve 85% sangiovese e 15% syrah vinificate separatamente in cemento e in legno. Affinamento in tonneaux e barrique di rovere francese per 9 mesi e assemblaggio prima dell'imbottigliamento.

E' un vino dal colore rosso rubino acceso, caratterizzato da note fruttate intense e fresche di frutti rossi maturi, mentre in bocca risalta una bella speziatura e un tannino morbido ma molto persistente che lo rende di facile beva.

Si abbina con i piatti tipici della tradizione toscana, fino ai formaggi più intensi e alle carni arrosto.



"CIAO MORO" MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG RISERVA

Vino rosso da uve 100% sangiovese provenienti da una selezione e una maturazione in vigna, vinificate in botti di legno aperte, con una lavorazione esclusivamente manuale del mosto per 20 giorni. Affina per due anni in tonneaux e botti di rovere francesi e matura in bottiglia per 6 mesi prima della messa in commercio.

Dal colore rosso granato con riflessi violacei, al naso risulta molto intenso con note fruttate mature che tendono alla marasca. In bocca è un vino strutturato, corposo di un bella persistenza morbida con note minerali.

Trova il suo abbinamento con carne grigliata e al sugo, piatti ricchi di sapore e formaggi stagionati.



"NòVO" OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Il nostro olio è un blend di varietà tipiche toscane, in particolare delle cultivar leccino, frantoio e moraiolo, estratto a freddo con procedimento meccanico nello stesso giorno in cui le olive vengono raccolte.

Ha un colore verde con riflessi gialli, note di erba tagliata e carciofo, mentre in bocca presenta un buon equilibrio di amaro e piccante, tipici dell'olio toscano.

Viene filtrato per garantirne il mantenimento delle sue qualità e caratteristiche invariate nel tempo.



MIRABONDO



azienda agricola biologica

LISTINO PREZZI 2023 riservato ai soci del Circolo UNICREDIT

VINI

"AURO" IGP TOSCANA VERMENTINO 2022	12 €
"RUBA CUOR" IGP TOSCANA ROSATO 2022	12 €
"ALFA" MONTECUCCO ROSSO DOC 2021	13 €
"CIAO MORO" MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG RISERVA 2020	25 €

FORMATI SPECIALI

Magnum 1,5 lt "ALFA" MONTECUCCO ROSSO DOC 2021	28 €
con cassa in legno	38 €
Magnum 1,5 lt "CIAO MORO" MONTECUCCO DOCG RISERVA 2020	54 €
con cassa in legno	64 €

CONFEZIONI REGALO

Cassa in legno da due bottiglie formato 0,75 lt così composta:

- 2 bottiglie di "ALFA" MONTECUCCO ROSSO DOC 2021	36 €
- 2 bottiglie di "CIAO MORO" MONTECUCCO DOCG RISERVA 2020	60 €
- 1 bottiglia di "ALFA" 2021 e 1 bottiglia di "MORO" 2020	48 €

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "NÒVO" 2023

Bottiglia da 0,50 lt	12,5 €
Bottiglia da 0,75 lt	16,5 €
Lattina da 1 lt	18 €
Lattina da 3 lt	52 €
Lattina da 5 lt	85 €

Sconto Convenzione soci: **5%**
Costi di spedizione: gratuito nell'area fiorentina
gratuito nel resto della Toscana per ordini superiori a 150 €.

Mira Cielo ssa
Loc. Poggio agli Usi snc
58045 - Paganico (GR)

Contatti:

Adele De Quattro 3393026737

info@mirabondo.it

www.mirabondo.it

Instragram: @_mirabondo_

Facebook: Mirabondo azienda agricola biologica