

PORTA LA FATTORIA
A CASA TUA



VINO & OLIO



VINO E OLIO, TRADIZIONE TOSCANA DAL 1905

Vino e olio extra vergine d'oliva sono due specialità d'eccellenza del buon mangiare tipicamente toscano. Sono schietta e genuina espressione di una cultura contadina che, con passione e professionalità, viene tramandata di generazione in generazione per portare bontà e gusto sulle vostre tavole.

VINO



OLIO

La Fattoria di Rimaggio ha, da sempre, dedicato una particolare attenzione alla produzione di vino e olio EVO, forte di 11 ettari di vigneti e altrettanti di oliveti sulle verdi colline valdarnesi in una zona geograficamente favorevole per condizioni climatiche e atmosferiche. Ogni singola pianta viene curata secondo criteri di sostenibilità e tutela ambientale nelle diverse fasi di concimazione, potatura e raccolta, mentre la cantina interna favorisce il giusto invecchiamento dei vini di pregio a garanzia di alta qualità e piena tracciabilità.



GENUINITÀ E BONTÀ: LA FATTORIA A CASA TUA

Dalla nostra terra alla vostra tavola. La Fattoria di Rimaggio è un'azienda agricola nata nel 1905 che conduce internamente ogni fase del ciclo produttivo: dalla piantumazione alla coltivazione, dalla trasformazione alla commercializzazione.

La gestione della famiglia Calvo Pegna è oggi caratterizzata da una particolare attenzione verso i valori e le tecniche della tradizione, con una gestione imprenditoriale volta sempre più ad avvicinare produttore e consumatore. Oltre a vino e olio, il nostro catalogo comprende anche carni, salumi, formaggi freschi e stagionati, con l'intera gamma di prodotti tipicamente a "filiera corta" e con una produzione accuratamente controllata in ogni fase.

LA RETE DI SPACCI AGRICOLI

Dieci spacci agricoli diffusi tra le province di Arezzo e di Firenze per proporre una filiera cortissima dal produttore al consumatore, con tutte le nostre migliori specialità e con piatti freschi ogni giorno. L'intera varietà disponibile su banconi e scaffali ha origine in fattoria, per assicurare un'alimentazione a chilometro zero all'insegna di freschezza, genuinità e trasparenza.

Lo staff degli spacci agricoli saprà consigliare nella scelta e illustrare la preparazione di ogni prodotto, spiegando anche le particolarità di un ciclo di lavorazione che avviene nel rispetto dei valori, dei saperi, dei sapori e tradizioni che esprimono il meglio del territorio e della campagna.



UNA PRODUZIONE SOSTENIBILE

Coltiviamo il nostro futuro! La vera sfida è di assecondare le richieste del mercato nel rispetto dell'ambiente e del suolo. I nostri vigneti e uliveti sono gestiti secondo i principi dell'agricoltura integrata caratterizzata da tante piccole accortezze per ridurre l'impatto ambientale e garantire produzioni sicure e di qualità a tutela dei consumatori.

Coltiviamo i nostri terreni con fertilizzanti organici e concimi naturali derivanti prevalentemente dal settore zootecnico, con lavorazioni opportune per il controllo degli infestanti e nel rispetto dei ritmi della natura. Tutto questo, per portare sulle vostre tavole prodotti buoni, sani e salutari.



I VINI

Undici ettari di vigneti principalmente di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon circondano la nostra fattoria in una posizione favorevole a 250 metri sopra il livello del mare. La nostra azienda ha saputo, nel tempo, coniugare le antiche tradizioni contadine con le innovazioni tecnologiche necessarie per diversificare la produzione e incontrare i gusti degli attuali consumatori. Proponiamo oggi una variegata produzione di etichette per accompagnare ogni pasto tra cui rientrano il vino comune da tavola bianco e rosso, il vino Chianti DOCG e i vini rossi IGT, oltre al vinsanto del Chianti e alla tipica grappa toscana.



LE NOSTRE ETICHETTE



CHIANTI DOCG: prodotto con prevalenza di Sangiovese (oltre al 90%), unito a Merlot e Cabernet Sauvignon, secondo i rigidi parametri stabiliti dal disciplinare sull'origine controllata e garantita dal consorzio Chianti.



ROSSO - FATTORIA DI RIMAGGIO: colore intenso e sapore pieno per un vino da tavola realizzato fino al 95% con uve Sangiovese e completato da Cabernet Sauvignon e Merlot.



BIANCO - FATTORIA DI RIMAGGIO: un vino da tavola fresco, delicato e profumato nato dall'unione tra uve da vitigni di Trebbiano e Malvasia.



MONNA ELISA: vino rosso di Indicazione Geografica Tipica prodotto con una prevalenza di Sangiovese abbinata a uve di Merlot e Syrah, invecchiato per almeno sei mesi in tonneaux di legno di rovere.



VILLA PEGNA: vitigni Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon trovano armoniosa combinazione in un rosso IGT dal gusto pieno e avvolgente con particolari caratteristiche organolettiche dovute all'invecchiamento in tonneau di rovere.



GRAPPA DEL CHIANTI: aromatico profumo, gusto deciso e armonia di sapori contraddistinguono un distillato di pregio ricavato dall'attenta e paziente lavorazione delle vinacce della nostra cantina.



VINSANTO DEL CHIANTI: un passito di caratello con Denominazione di Origine Controllata dal colore dorato, dall'intenso odore e dal gusto vellutato, ideale compimento per ogni pasto anche in abbinamento al dessert.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Clima, posizione, terreno ed esposizione, uniti all'immediata frangitura, forniscono inconfondibili proprietà organolettiche al nostro olio extravergine d'oliva. La fattoria è circondata da 3.000 piante con diverse cultivar quali frantoio, moraiolo, pendolino e leccino dove, tra ottobre e novembre, avviene la raccolta delle olive che sono poi lavorate nel frantoio con i processi tradizionali per preservarne l'alta qualità e ottenere un olio di pregio. Il nostro olio EVO è di un colore verde acceso, con un sentore di piccante, una bassa acidità e un intenso sapore fruttato e erbaceo, proponendo un'armoniosa combinazione adatta per valorizzare ogni pietanza sia in cottura che a crudo.



I NOSTRI FORMATI



250 ml



500 ml



3000 ml



750 ml



1 litro



5000 ml





I NOSTRI SPACCI AGRICOLI

RIMAGGIO - PERGINE VALDARNO
Via Nazionale, 2/2 Tel. 0575 896007

PESTELLO Via Pestello, 112
Tel. 055 980628

PONTICINO Via Nazionale, 186/B
Tel. 0575 898300

TERRANUOVA B.NI Via Roma, 2/c
Tel. 055 9198164

LATERINA Via Vecchia Aretina, 62
Tel. 0575 894673

S. GIOVANNI V.NO Via S. Lavagnini, 20
Tel. 055 9120472

AMBRA Via Trieste, 131
Tel. 055 9917419

MATASSINO Via Spartaco Lavagnini, 11
Tel. 055 0458240

LEVANELLA Via Levanella, 2/e
Tel. 055 9789017

FIRENZE Via Quintino Sella, 35/41
Tel. 055 678966

FATTORIA DI RIMAGGIO

Via Nazionale, 2/2 - 52019 Laterina - Pergine Valdarno (Ar) - Tel. +39 0575 896502 - +39 0575 896007



fattoriadirimaggio.it