

*I nostri negozi*

**VENDITA DIRETTA DI VINCI**

Via Beneventi, 2/c  
50059, Vinci FIRENZE - ITALIA

**VENDITA DIRETTA DI LAMPORECCHIO**

Via Matteotti, 46  
51035, Lamporecchio PISTOIA - ITALIA

*I nostri contatti*

Tel: +39 0571729131

Fax: +39 0571 568143

email: [info@molinodelladoccia.it](mailto:info@molinodelladoccia.it)

[www.molinodelladoccia.it](http://www.molinodelladoccia.it)



*produttori d'olio in Toscana*

*Visite guidate e  
degustazioni in frantoio*



## *Il nostro frantoio...*

Il frantoio cooperativo si trova a Vinci, sulle colline del Montalbano, nel cuore della Toscana. Da oltre 50 anni i nostri soci operano con rinnovata passione per preservare un territorio con caratteristiche uniche, che oltre ad avere dato i natali al grande Leonardo da Vinci è il luogo ideale per la produzione di un olio extra vergine di oliva dal sapore inconfondibile.

*per vivere un prodotto che parla di  
persone, passione e professionalità...  
che racconta di un territorio unico nel mondo.*



## *...e il nostro olio*

Da questa passione e da questa tradizione nasce l'olio extra vergine di oliva Toscano IGP "Molino Della Doccia": un extra vergine prodotto nel nostro frantoio, ottenuto esclusivamente da olive toscane, coltivate nella zona ad indicazione geografica protetta del "Montalbano".





## La nostra visita guidata

Il frantoio cooperativo Montalbano di Vinci è aperto tutto l'anno per accogliere chi desidera scoprire un prodotto d'eccellenza del territorio.

La visita guidata del frantoio, condotta dal nostro personale in italiano o in inglese, prevede la spiegazione del processo produttivo che le olive compiono per essere trasformate in olio extra vergine di oliva Toscano IGP.

Al termine della visita sarà proiettato un filmato che racconta della passione con cui i nostri soci lavorano per preservare un territorio con caratteristiche uniche e produrre un olio extra vergine di oliva conosciuto in tutto il mondo.

La sola visita guidata è completamente gratuita. Per tutti coloro che vorranno abbinare alla visita una degustazione mettiamo a disposizione diverse proposte per una gustosa sosta in frantoio.

Per tutti la possibilità di acquistare a chilometro zero l'olio prodotto dai soci del frantoio negli spazi dedicati alla vendita diretta, dove sono presenti anche altri prodotti d'eccellenza del territorio.

## Le nostre proposte

### Degustazione Leccino

Pane casareccio con olio extra vergine di oliva toscano prodotto dai nostri soci e olive nostrali in salamoia. Acqua e vino Chianti del Montalbano.

*costo 2 Euro a persona;*

*la degustazione deve essere prenotata con almeno un giorno di anticipo.*

### Degustazione Moraiolo

Pane casareccio con olio extra vergine di oliva toscano prodotto dai nostri soci, bruschette al pomodoro fresco, olive nostrali in salamoia, legumi bolliti, pinzimonio con verdure di stagione e biscotti tipici locali. Acqua, vino Chianti del Montalbano e Vinsanto.

*costo 8 Euro a persona;*

*la degustazione deve essere prenotata con almeno un giorno di anticipo.*

### Degustazione Frantoio

Selezione di salumi toscani e formaggi con miele biologico, bruschette, pinzimonio con verdure fresche di stagione, legumi bolliti, pappa al pomodoro e biscotti tipici locali. Il tutto accompagnato da pane e schiacciata casarecci. Acqua, vino Chianti del Montalbano e Vinsanto.

*costo 15 Euro a persona;*

*la degustazione deve essere prenotata con una settimana di anticipo e prevede la partecipazione di minimo 10 persone.*



## *Impariamo a degustare*

Per tutti coloro che hanno voglia di imparare a conoscere le caratteristiche degli oli extra vergini di oliva offriamo un percorso didattico guidato.

Inizieremo con la visita in frantoio e termineremo con l'assaggio e l'analisi sensoriale di varie tipologie di extra vergini, per scoprirne le caratteristiche organolettiche che li contraddistinguono.

Dopo l'assaggio guidato sarà offerto un piccolo rinfresco con bruschette di pane casareccio, olio extra vergine di oliva toscano e pomodoro. Acqua e vino Chianti del Montalbano.

*costo 10 Euro a persona;*

*il corso d'assaggio deve essere prenotato con una settimana di anticipo e prevede la partecipazione di minimo 10 persone.*

## *Come prenotare le visite e le degustazioni*

Per l'organizzazione delle visite guidate, delle degustazioni e/o per maggiori informazioni contattare Elena Peruzzi ai seguenti recapiti:

Tel. +39 0571 729131

Mob. +39 366 2678034

email: [elenaperuzzi@oliomontalbano.it](mailto:elenaperuzzi@oliomontalbano.it) - [info@molinodelladoccia.it](mailto:info@molinodelladoccia.it)

## *Come continuare a vivere la magia dell'olio...*

Per non perdere ricette, eventi, promozioni, curiosità sull'olio extra vergine di oliva, seguici su [molinodelladoccia.it](http://molinodelladoccia.it) e sulla nostra pagina facebook.

Sarà possibile inoltre ricevere i prodotti direttamente a casa, ordinando on-line sul sito [www.molinodelladoccia.it](http://www.molinodelladoccia.it) o telefonando al numero +39 0571 729131.

