



APICOLTURA BIOLOGICA APICOLTURA IL RONZIO

SCHEDE DESCRITTIVE DEI MIELI 2016

Miele di Acacia

Di colore giallo paglierino, resta liquido a lungo. L'odore è di debole intensità. Il sapore è delicato, tipicamente vanigliato.

Zona di Produzione: Appennino Toscano. Apiari di Baggio (Pt), Valdibure (Pt), Le Piastre (Pt), Vaiano (Po), Cantagallo (Po).

Miele di Castagno

Di colore ambrato, con tonalità rossicce, cristallizza molto lentamente. L'odore è pungente. Il sapore è deciso, amarognolo, tannico e persistente nella componente amarognola.

Zona di Produzione: Appennino Toscano. Apiari di Baggio (Pt), Valdibure (Pt), Le Piastre (Pt), Vaiano (Po), Cantagallo (Po).

Miele di Melata

Di colore ambra scuro, odore caratteristico di media intensità, di frutta cotta. Resta liquido a lungo, ma può cristallizzare.

L'aroma è simile all'odore, persistente, caramellato, ricorda quello della frutta essiccata e del malto.

Zona di Produzione: Appennino Toscano. Apiari di Baggio (Pt), Valdibure (Pt), Le Piastre (Pt), Vaiano (Po), Cantagallo (Po).

Miele di Tiglio

Di colore ambrato. Cristallizza dopo alcuni mesi, assumendo un colore più chiaro. L'aroma è fresco, balsamico, di erbe officinali.

Zona di Produzione: Colline di Carmignano (Po)

Miele Millefiori

Il luogo ed il periodo di produzione dei mieli millefiori ne determinano il colore e l'aroma. Le api, volando in un'area con raggio di 3 km, visitano innumerevoli specie di fiori producendo così, in assenza di fioriture predominanti, un miele particolare, unico, che racconta l'essenza floreale di un determinato territorio. Quest'anno le nostre api hanno prodotto 3 tipi di miele millefiori.

Millefiori primaverile delle colline Carmignanesi, colore chiaro ambrato e dal sapore delicato, floreale, cristallizza dopo alcuni mesi.

Millefiori estivo delle colline Carmignanesi, di colore scuro, e dal sapore floreale, fresco, con una marcata prevalenza di tiglio, cristallizza dopo alcuni mesi.

Millefiori dell'Appennino Toscano, di colore scuro, con sapore intenso, con note di castagno, rovo e melata.

APICOLTURA IL RONZIO di Simone Rossini

Sede Legale: Via Selvapiana, 5 Loc. Luicciana 59025 Cantagallo

P. IVA: 02301880973 CF: R55SMN88E29I726G Cel. 333-3870605

www.agriturismoselvapiana.it