



BORG'UNTO

## Borgunto Wine & Oil

Chianti e Olio dei colli Aretini  
prodotti alimentari artigianali

Arezzo - Toscana - Italy  
[www.borgunto.com/shop](http://www.borgunto.com/shop)



visita il nostro store

amazon

CLICCA QUI

Borg'unto® Granducato Gestioni s.r.l. p.iva 02215630514

[www.borgunto.com](http://www.borgunto.com) - [borguntostyle@gmail.com](mailto:borguntostyle@gmail.com)

*Siamo tutti mortali  
fino al primo bacio e  
al secondo bicchiere  
di vino.*



“EDUARDO HUGHES GALEANO”



"Borgunto è un'azienda toscana, diffondiamo vino Chianti, olio extra-vergine di oliva e marmellate. Spediamo i nostri prodotti in tutta Italia, riscopri il sapore della tradizione e della genuinità."



**Arezzo - Toscana - Italy**

Il Chianti è la base della tavola Toscana, del suo amore per la tradizione e le cose belle da vivere insieme alle persone a cui vogliamo bene brindando alla vita.



BORG'UNTO



## Vino Chianti Riserva

---

*Il nostro Chianti Riserva D.O.C.G. è un vino invecchiato in botti di rovere che presenta un colore rubino intenso con note fruttate che lo rendono al palato morbido e delicato. Le viti sono coltivate su terreni collinari esposti a sud, al fine di garantire la massima qualità delle uve e conferire al vino le caratteristiche distintive del Chianti.*

# Borgunto Vino Chianti Riserva

**Categoria:** Vino Rosso.

**Uvaggi:** 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 8% Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, 2% altre uve a bacca rossa.

## Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino dai riflessi vivaci, tendente al granato.

**Profumo:** fruttato (marasca, melograno) floreale (rosa canina), terziari (cannella e liquirizia).

**Sapore:** asciutto, dal retrogusto intenso di note aromatiche.

## Abbinamenti gastronomici consigliati:

Adatto carni alla brace, formaggi, salumi.

**Gradi alcolici:** 13,5% Vol

**Temperatura di servizio:** 18-21° C

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
<b>Energia</b>	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
<b>Grassi</b>	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
<b>Carboidrati</b>	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
<b>Fibra</b>	0	0%
<b>Proteine</b>	0,1 g	0%
<b>Sale</b>	0,02 g	0%
<b>Colesterolo</b>	0 mg	0%
<b>Potassio</b>	146 mg	7%

\*assunzioni di riferimento di un adulto medio (200kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	15 €	8 €
6	95 €	inclusa
12	180 €	inclusa
18	250 €	inclusa
24	320 €	inclusa
30	390 €	inclusa
36	460 €	inclusa

BORG'UNTO



## Vino Chianti Rosso

---

*Il vino è ottenuto dalla vinificazione di uve Sangiovese, arricchite da piccole quantità di altre varietà come Canaiolo nero, Trebbiano Toscano e Malvasia. I vigneti sono situati su terreni collinari perfettamente esposti a sud, per garantire la massima qualità delle uve e conferire al vino le caratteristiche uniche proprie del Chianti.*

# Borgunto

## Vino Chianti Rosso

**Categoria:** Vino Rosso.

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino vivo.

**Profumo:** fruttato (ribes, more di rovo), floreale (violette di campo).

**Sapore:** fresco e sapido.

### Abbinamenti gastronomici consigliati:

Adatto ad arrosti, carni alla brace, cacciagione e formaggi.

**Gradi alcolici:** 13% Vol

**Temperatura di servizio:** 18-21° C

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
<b>Energia</b>	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
<b>Grassi</b>	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
<b>Carboidrati</b>	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
<b>Fibra</b>	0	0%
<b>Proteine</b>	0,1 g	0%
<b>Sale</b>	0,02 g	0%
<b>Colesterolo</b>	0 mg	0%
<b>Potassio</b>	146 mg	7%

\*assunzioni di riferimento di un adulto medio (200kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	10 €	8 €
6	65 €	inclusa
12	110 €	inclusa
18	160 €	inclusa
24	200 €	inclusa
30	240 €	inclusa
36	280 €	inclusa

BORG'UNTO



## Vino Toscana Rosso

---

*Questo vino è prodotto con uva Sangiovese e piccole quantità di altre varietà come Canaiolo nero, Trebbiano Toscano e Malvasia. I vigneti sono situati su terreni collinari perfettamente esposti al sole, per garantire la produzione di uve di alta qualità.*

# Borgunto

## Vino Toscana Rosso

**Categoria:** Vino Rosso.

### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino vivo.

**Profumo:** fruttato (ribes, more di rovo), floreale (violette di campo).

**Sapore:** fresco e sapido.

### Abbinamenti gastronomici consigliati:

Adatto ad arrosti, carni alla brace, cacciagione e formaggi.

**Gradi alcolici:** 13% Vol

**Temperatura di servizio:** 18-21° C

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
<b>Energia</b>	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
<b>Grassi</b>	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
<b>Carboidrati</b>	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
<b>Fibra</b>	0	0%
<b>Proteine</b>	0,1 g	0%
<b>Sale</b>	0,02 g	0%
<b>Colesterolo</b>	0 mg	0%
<b>Potassio</b>	146 mg	7%

\*assunzioni di riferimento di un adulto medio (200kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	8 €	8 €
6	48 €	inclusa
12	95 €	inclusa
18	140 €	inclusa
24	185 €	inclusa
30	230 €	inclusa
36	270 €	inclusa



BORG'UNTO



## Vino Rosato

---

*Per ottenere un vino rosato di alta qualità, le uve rosse vengono vendemmiate in anticipo rispetto alla vendemmia tradizionale, così da garantire un equilibrio perfetto tra acidità e grado zuccherino. Dopo la pigiatura, le bucce e i vinaccioli vengono lasciati a macerare per un tempo limitato, che può variare dalle poche ore fino a un massimo di due giorni, a seconda della varietà dell'uva e dei risultati desiderati.*

# Borgunto Vino Rosato

**Uvaggio:** 80% sangiovese, 20% canaiolo.

## Note di degustazione

**Colore:** rosa cerasuolo.

**Profumo:** fruttato, note erbacee.

**Sapore:** vino di cui percepiamo la freschezza, leggermente sapido.

## Abbinamenti gastronomici consigliati:

aperitivi, antipasti, primi e pietanze a base di pesce salumi e formaggi stagionati.

**Gradi alcolici:** 12 Vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi	per porzione (150ml)	per porzione% AR*
<b>Energia</b>	124 kcal	6%
	518 kJ	6%
<b>Grassi</b>	0 g	0%
Grassi Saturi	0 g	0%
Grassi Monoinsaturi	0 g	0%
Grassi Polinsaturi	0 g	0%
<b>Carboidrati</b>	4,01 g	2%
Zuccheri	1,17 g	1%
<b>Fibra</b>	0	0%
<b>Proteine</b>	0,1 g	0%
<b>Sale</b>	0,02 g	0%
<b>Colesterolo</b>	0 mg	0%
<b>Potassio</b>	146 mg	7%

\*assunzioni di riferimento di un adulto medio (200kcal/8400kJ)

bottiglie	prezzo	spedizione
1	10 €	8 €
6	65 €	inclusa
12	110 €	inclusa
18	160 €	inclusa
24	200 €	inclusa
30	240 €	inclusa
36	280 €	inclusa

L'ORO di  
BORGUNTO



# Olio Extravergine di oliva toscano

*Il processo di lavorazione in frantoio avviene in ciclo continuo, sempre a freddo, per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche e di degustazione dell'olio. Con un colore verde oro brillante, questo olio presenta un aroma erbaceo, con una lieve nota piccante e un lieve retrogusto di carciofo. 100% toscano, questo olio rappresenta la massima espressione dell'arte della produzione di olio di oliva nella nostra regione.*

## **Leccino**

*Questa coltura matura in tempi brevissimi, regalandoci un olio dal gusto fruttato e intenso, con sentori di oliva che ricordano l'estate. In ogni sorso si percepiscono profumi vegetali e una leggera nota di amaro e piccante, che ne fanno un olio unico nel suo genere.*

## **Frantoiano**

*La produttività e la resistenza climatica sono le caratteristiche che contraddistinguono questa pianta. La sua capacità di adattarsi a ogni situazione e di produrre sempre un olio di grande pregio lo rende un vero e proprio tesoro per gli appassionati. Il colore verde e il gusto fruttato di media intensità sono solo alcuni dei suoi pregi. In ogni sorso si percepiscono toni vegetali di cardo e carciofo e un'esplosione di erba fresca.*

## **Moraiolo**

*Questa coltura ama i terreni collinari e non teme le sfide. I suoi frutti sono piccoli ma potenti, e ci regalano un olio di colore verde intenso con un gusto fruttato e un sentore di foglia. Le note legnose e l'elevato contenuto di polifenoli lo rendono un prodotto unico e ricercato.*

## **Pendolino**

*Impollinatore affidabile e resa elevata, questa coltura ci regala un olio dalle caratteristiche organolettiche uniche. Il suo gusto delicato e il sentore di mandorla lo rendono un prodotto molto apprezzato e ricercato.*

# Borgunto Olio Extravergine di oliva toscano

**Territorio:** Toscana

**Altitudine:** 300 m.s.l.m.

**Produzione:** 30 hl.

**Acidità:** 0,16

**Polifenoli:** oltre 500 mg/kg (Antiossidanti)

**Tocoferoli:** 261 mg/kg (Vitamina E)

## Note di degustazione

**Varietà di Olive:** 40% Leccino, 40% Frantoiano, 20% Moraiolo Pendolino.

**Raccolta:** Manuale primi di Novembre

**Zona di produzione:** oliveti di proprietà aziendale sulle colline aretine.

**Frangitura:** Effettuata entro 6 ore dalla raccolta, con frangitore a martelli, in continuo e partitaria.

**Lavorazione in Frantoio:** ciclo continuo, a freddo.

## Caratteristiche Organolettiche e di degustazione:

**Colore:** verde con sfumature gialle;

**Profumo:** Fruttato, verde con sensazione di foglia.

**Note Gustative:** amaro e piccante con sentore di carciofo e mandorle.

**Abbinamenti:** Carni arrosto e grigliate, Zuppe, Legumi cotti, Insalate fresche e Verdure croccanti, delizioso sul Pane arrostito

Olio Evo	Informazioni Nutrizionali	valori medi per 100ml
<b>Energia</b>		824 kcal
		3450 kJ
<b>Grassi</b> di cui acidi grassi saturi		91,6 g
		13,2 g
<b>Carboidrati</b> di cui zuccheri		0 g
		0 g
<b>Proteine</b>		0 g
<b>Sale</b>		0 g

bottiglie 0,5l	prezzo	spedizione
1	12 €	8 €
6	75 €	inclusa
12	140 €	inclusa
18	200 €	inclusa



Confetture

## Fragola - Pesca

*Le fragole toscane sono l'ingrediente principale di questa marmellata dal gusto dolce e intenso. La sua composizione è formata da 72% di frutta e 47% di zucchero totali. Ha una consistenza leggermente gelatinosa con i semi del frutto, e un sapore delicato e dolce. Perfetto per il pane con burro o per arricchire dolci come crostate e cheesecake.*

*La nostra confettura di pesche ha un sapore dolce e molto ben bilanciato, grazie alla presenza limitata di zucchero (solo 47%) e alla totale assenza di conservanti. La composizione della confettura è costituita da frutta (72%), zucchero e da piccole quantità di pectina e acido citrico. La sua versatilità la rende ideale sia per dolci che per una colazione sana e gustosa.*

## Confetture

# Fragola - Pesca

Fragola	Informazioni Nutrizionali	valori medi per 100gr
Energia		137 kcal
		583 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi		0,2 g
		0,01 g
Carboidrati di cui zuccheri		33 g
		33 g
Proteine		0,6 g
Sale		< 0,01 g

Pesca	Informazioni Nutrizionali	valori medi per 100gr
Energia		138 kcal
		584 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi		< 0,1 g
		< 0,01 g
Carboidrati di cui zuccheri		34 g
		34 g
Proteine		0,6 g
Sale		0,01 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	6 €	8 €
6	41 €	inclusa
12	70 €	inclusa
18	100 €	inclusa
24	130 €	inclusa
30	160 €	inclusa
36	180 €	inclusa



# Borgunto

## Ragù di Chianina

### con pomodoro italiano

**Ingredienti:** Carne bovina "chianina" (60%), passata di pomodoro (origine Italia), olio extra vergine di oliva, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla, aglio), vino, carne suina, sale, prezzemolo, spezie.

**Allergeni:** sedano. Senza glutine e senza lattosio, naturalmente a basso contenuto di zuccheri. Senza conservanti.

**Conservazione:** Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura aggiungere olio extra vergine di oliva, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

**Scadenza:** 4 anni.

Ragù di Chianina	Informazioni Nutrizionali	valori medi per 100gr
Energia		216 kcal
		906 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi		17,2 g
		3,4 g
Carboidrati di cui zuccheri		2,6 g
		2,4 g
Proteine		14,7 g
Sale		2,1 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	7 €	8 €
6	42 €	inclusa
12	80 €	inclusa
18	120 €	inclusa
24	160 €	inclusa
30	200 €	inclusa
36	240 €	inclusa





BORGUNTO

# Sugo all'Aglione

con pomodoro italiano

---

*Un'interpretazione moderna di una vecchia ricetta, questo sugo 100% vegetale è una vera delizia per il palato. Adatto per condire ogni tipo di pasta, dai picci alle tagliatelle, o per preparare bruschette saporite e appetitose.*

*La Val di Chiana è un territorio toscano situato tra le province di Arezzo e Siena, che offre le condizioni perfette per la coltivazione di ortaggi. Qui si trova un tipo unico di Allium ampeloprasum chiamato Aglione, con spicchi molto più grandi di quelli dell'aglio normale e bulbi che spesso superano i 500 g. L'Aglione è molto più dolce e meno pungente rispetto all'aglio comune. Usatissimo in molte ricette della tradizione toscana, una volta provato sarà impossibile poterne fare a meno.*



# Borgunto

## Sugo all'Aglione

con pomodoro italiano

**Ingredienti:** Polpa e passata di pomodoro (Origine Italia), doppio concentrato di pomodoro (Origine Italia), olio extra vergine di oliva, aglione (*Allium ampeloprasum* var. *Holmense*) 7%, prezzemolo, sale, spezie.

**Allergeni:** no. Senza glutine e senza lattosio. Senza conservanti.

**Conservazione:** Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura aggiungere olio extra vergine di oliva, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

**Scadenza:** 4 anni.

Sugo all'Aglione	Informazioni Nutrizionali	valori medi per 100gr
Energia		177,8 kcal
		472,2 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi		7,1 g
		1,1 g
Carboidrati di cui zuccheri		10,4 g
		10,4 g
Proteine		1,9 g
Sale		1,3 g

vasetti	prezzo	spedizione
1	7 €	8 €
6	42 €	inclusa
12	80 €	inclusa
18	120 €	inclusa
24	160 €	inclusa
30	200 €	inclusa
36	240 €	inclusa



BORGUNTO



## Condimento a base di Burro con Tartufo Bianco

---

*Il lusso in un barattolo: la crema di burro con Tartufo Bianchetto e Tartufo Bianco, realizzata con materie prime di origine controllata, è l'ideale per impreziosire i vostri piatti o come regalo raffinato.*

# Borgunto

## Condimento a base di Burro con Tartufo Bianco

**Tipologia:** Burro con tartufo

**Ingredienti:** Burro 93,5%, Tartufo Bianchetto 6%, (Tuber Borchii o Albidum Pico), Tartufo Bianco 0,5% (Tuber Magnatum Pico), Aromi. Può contenere tracce di Tuber Brumale.

**Allergeni:** Burro

**Prodotto in:** Marche (Italia)

**Peso netto:** 50 g

Burro con Tartufo Bianco	Informazioni Nutrizionali	valori medi per 100gr	per porzione% AR*
Energia		708 kcal	35%
		2962 kJ	35%
Grassi di cui acidi grassi saturi		77,9 g	111%
		69,1 g	346%
Carboidrati di cui zuccheri		0 g	0%
		0 g	0%
Proteine		1,6 g	3%
Sale		0 g	0%

vasetti	prezzo	spedizione
1	9 €	8 €
6	54 €	inclusa
12	105 €	inclusa
18	155 €	inclusa
24	210 €	inclusa
30	260 €	inclusa
36	310 €	inclusa