



Greve in Chianti, 07 Dicembre 2020

Dall'8 Dicembre alla Extra Gallery, al Frantoio e acquistabile nello shop online [www.pruneti.it](http://www.pruneti.it) arriva la selezione Pruneti Monocultivar 2020. Leccino, Moraiolo e Frantoio sono il frutto di una ricerca continua e attenta per ottenere il livello massimo di eccellenza per creare l'olio "perfetto", che oggi con la comoda ed elegante 20ml e la raffinata bottiglia "Family" da 1lt diventa accessibile per chiunque voglia abbracciare il Pruneti Life Style: uno stile di vita buono, sano, naturale e sostenibile.

"I Monovarietali, per noi, – spiega Gionni Pruneti - rappresentano l'Haute Couture dell'olio extravergine di oliva. "L'università dell'olio" che richiede grande studio delle materie prime - dall'olivo e i suoi frutti - fino alla selezione dei perfetti momenti di raccolta. Quello richiesto al frantoiano è un lavoro attento e puntuale, che pretende impegno e concentrazione in ogni istante della creazione, dove tutto è determinato dalle sue scelte e intuizioni. Una combinazione di tecnica e creatività e maestria per estrarre gusti e aromi inimitabili da ogni cultivar, raccolta e lavorata singolarmente. È questo impegno sapiente e accurato unito all'unicità distintiva di ogni varietà a rendere ciascuno di questi oli una vera opera d'arte, tutta da gustare!".

Una collezione che oltre ad essere un tripudio di piacere unico per le papille gustative crea una vera e propria tendenza tra gli appassionati di olio extravergine di oliva e detta le regole del Life Style Pruneti icona del mangiare buono, sano e consapevole.

"Gionni ed io siamo stati tra i primi, circa 20 anni fa, a credere nell'importanza e primarietà dei Monocultivar – sottolinea Paolo Pruneti – quando forse ancora i fautori di questi oli si potevano contare sul palmo di una mano, tanto da dedicargli un'intera linea ed essere incoronati nel 2008 dal Premio Luigi Veronelli come azienda lungimirante dell'olio extravergine di oliva e definiti "re degli oli italiani".

I Monovarietali per noi sono, da sempre, allo stesso tempo un'opera d'arte e una coccola buona, sana e sostenibile che dedichiamo ai nostri Pruneti lovers e che attraverso la comoda ed elegante confezione monodose "Pret a Porter" e la conveniente e raffinata bottiglia "family" da 1lt diventa accessibile per entrare nella quotidianità di tutti. Le 20ml sono il formato perfetto per accompagnare gli amanti e appassionati in ogni momento della giornata dal pranzo in ufficio, al take away, così come il formato famiglia è l'ideale per portare sulla tavola di casa sapori inimitabili da condividere ogni giorno con i propri cari.

"Tre oli che delineano in modo semplice e chiaro i sapori e i profumi del territorio dove nascono - precisa Gionni - , il Chianti Classico, e si lasciano apprezzare per le loro caratteristiche distintive rappresentando sempre l'abbinamento perfetto: il Leccino con il profumo pungente di erba e i suoi sapori delicati, il Moraiolo con le spiccate note balsamiche e di pepe nero e il Frantoio con il caratteristico e persistente gusto di carciofo al palato.

Una linea tutta da esplorare e gustare alla Extra Gallery a Greve in Chianti, al Frantoio Pruneti a San Polo in Chianti e sul sito [www.pruneti.it](http://www.pruneti.it), nell'extra-ordinaria versione gift box con la pratica Collezione Mignon, la ricercata Collezione Cristina Oro e l'elegante Wooden Box Monocultivar, il regalo buono ed extra per le persone a cui si vuole bene.

  @prunetiextragallery & @pruneti

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