



Greve in Chianti, 10 Ottobre 2020

L'olio nuovo Pruneti 2020 pronto dal 15 Ottobre sugli scaffali e in degustazione verticale alla Pruneti Extra Gallery e al Frantoio Pruneti. In un anno horribilis per il lockdown, il NUOVO diventa elemento rigenerativo post covid e veicolo della promozione della Cultura dell'Olio e di un Life Style sostenibile e contemporaneo.

"Ho grandi aspettative per la campagna 2020" - esordisce **Gianni Pruneti**, che dopo 365 giorni passati a curare con **passione e sacrificio**, contro ogni improvvisa avversità, gli 85 ettari di terreni aziendali e **le 30 000 piante**, da oggi può finalmente toccare con mano il frutto del suo **lavoro attento e costante**. "Voglio sbilanciarmi e dire che mi aspetto di fare davvero **"grandi"** oli quest'anno, le piante sono rigogliose e l'escursione termica dell'ultima settimana ha creato le condizioni ottimali per estrarre oli eccellenti, caratterizzati dal **gusto inimitabile** e dalle **note aromatiche persistenti** tipiche delle nostre colline del **Chianti Classico**."

Un mix perfetto di **euforia, felicità e attesa** che si diffonde non solo tra i distributori, gli specialisti del settore e gli agricoltori come Pruneti, ma anche tra la gente comune **risvegliando un'irrompente voglia** di conoscenza e **cultura** di un prodotto ricco di **benefici**, alla base del nostro **benessere** e di un'**alimentazione corretta** ed equilibrata.

"In questo trend di innato e spontaneo interesse abbiamo individuato nella nostra etichetta **Olio NUOVO** il veicolo ideale **per sensibilizzare** un pubblico sempre più vasto ad una **necessaria e responsabile Cultura dell'Olio**. - sottolinea **Paolo Pruneti** - Una linea che **spezza i paradigmi** tradizionali e affianca ad un **packaging elegante e contemporaneo**, la costante cura per il prodotto data dalla **satinità** esterna.

Il Nuovo è, per noi, l'**ingrediente fondamentale** per donare **piacere e gioia** alla quotidianità, caratterizzato da un **gusto inimitabile**, ricco di **note verdi e intense** capaci di **risvegliare tutti e 5 i sensi**."

Un'olio che permette a Gianni e Paolo di far entrare in contatto il grande pubblico con l'**Universo Pruneti** e presentare un nuovo **Life Style, contemporaneo, sostenibile e attento alle nuove generazioni** basato su l'eccellenza di un ingrediente **straordinario** come l'**extravergine Pruneti** con il quale è fatta la linea di **prodotti gourmet** a marchio **Extra Gallery**, la **Piadina del Chianti Classico** e la **Mix-Oil-ogy Pruneti**.

Vieni a gustare in anteprima il NUOVO alla Pruneti Extra Gallery a partire da Sabato 10 ottobre.



@prunetiextragallery & @pruneti

www.pruneti.it