



**Indice**

» Firmato Doctor Wine

» Il Racconto

Degustazioni

Dai nostri inviati

Wine Community

Gourmet

Pot-Pourri

**Olio extravergine di oliva** | Pubblicato in DoctorWine N°112



**Amaro potente e piccante deciso**

di Marco Oreggia e Laura Marinelli 25-06-2015

Da anni punto di riferimento indiscusso tra le aziende top, e certamente non solo in Toscana, l'agricola Pruneti è in grado di emozionarci con i suoi prodotti di punta. Merito dei fratelli Gianni (avete letto bene, Gianni con la O) e Paolo, rampolli di floricoltori e produttori di zafferano che si sono sempre più specializzati nell'olivicultura di qualità nei terreni di famiglia,

nel cuore del Chianti Classico. L'oliveto di 82 ettari con 18.700 piante quest'anno ha reso 2.400 quintali di olive e 290 ettolitri di olio. Tre gli extravergine Pruneti Dop Chianti Classico da agricoltura biologica: il Leccino, il Moraiole e lo splendido Frantoio.

 Share 24

 Tweet 5

 Mi piace **Place a Marco Oreggia Flos Olei e altre 24 persone.**



**Monocultivar Frantoio Chianti Classico Dop**

Olio extravergine d'oliva

*Pruneti*

Categoria »	<b>Olio</b>
Regione »	<b>Toscana</b>
Nazione »	<b>Italia</b>

Giallo dorato intenso con tonalità verdoline, limpido; al naso è ampio e avvolgente, ricco di sentori di carciofo, cicoria e finale balsamico di menta, rosmarino e salvia. Al gusto è pieno e di carattere, con note di lattuga, cardo, pepe nero e netto ricordo di mandorla. Amaro potente e piccante

deciso.

- Ciclo Continuo
- Fruttato Medio
- Frantoio (100%)

22-26 Euro la bottiglia da lt. 0,500

Commenti a questo articolo: 0  | **Aggiungi il tuo commento** 

**Cantina**



**Pruneti**

Produttore: Gianni e Paolo Pruneti  
San Polo in Chianti  
50022 Greve in Chianti FI

Tel +39 055 8555091

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

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