

PRUNETI

THE *extra*ORDINARY EXPERIENCE





L'anima Pruneti in terra Toscana

THE SOUL OF TUSCAN SOIL

...da oltre 160 anni per 365 giorni l'anno la nostra famiglia si prende cura delle olivete.

Ognuna delle nostre 26000 piante racconta con i suoi frutti una storia italiana unica e diversa che può accadere solo qui, a Greve in Chianti nel cuore della Toscana, un luogo come nessun altro.

Terra che parla e dà voce ai sacrifici e alla passione di chi la coltiva ogni giorno, fonte d'ispirazione che ci ha spinto ad immaginare un olio extra vergine d'oliva buono e sicuro e a lavorare con pazienza e precisione per realizzarlo.

Abbiamo osato unire il rispetto per gli insegnamenti tramandati dai nostri nonni e la ricerca continua di una tecnologia moderna e all'avanguardia, per tirar fuori dalle nostre olive il loro cuore generoso e tutto il loro carattere dando vita a oli extra vergine diversi e ricchi di sfumature.

Terra, aria, acqua e fuoco, è questo il segreto dell'Anima Pruneti in terra Toscana. Vieni a vivere un'esperienza extra-ordinaria...

...for over 160 years 365 days a year our family has been taking care of olive groves.

Each fruit of our 26000 plants tells a unique Italian story that can only happen here, in Greve in Chianti in the heart of Tuscany, a place like no other.

A land that gives voice to the sacrifices and passion of those who cultivate it every day.

A source of inspiration that has driven us to imagine an excellent and safe extra virgin olive oil and work with patience and precision to make it.

We combined the teachings of our grandparents with continuous research and cutting-edge technology so that our olives can give all their generous heart and character with extra virgin olive oils rich in nuances.

Land, air, water, and fire, this is the secret behind Tuscany's Pruneti soul. Come and enjoy this extraordinary experience...

Collection

MONOCULTIVAR

PASSIONE, CREATIVITÀ E SAPER FARE

Frantoio, Leccino e Moraiolo: tre oli extravergine monovarietali che parlano linguaggi diversi.

Il Frantoio con le sue note amare, il Leccino delicato e profumato, il Moraiolo con le sue sfumature verdi e balsamiche per soddisfare ogni palato, anche il più esigente, esperto e raffinato.

Con le loro selezioni cultivar attente ed accurate Gianni e Paolo raccontano l'amore per il loro territorio, il Chianti Classico, esaltandone le qualità eccellenti e uniche, grazie alla natura del suolo e alla gentilezza del sole, dando vita ad oli extra vergine d'oliva tra i più premiati al mondo.

PASSION, CREATIVITY AND KNOW-HOW

Frantoio, Leccino, and Moraiolo: three monovarietal extra virgin olive oils that speak three different languages.

Frantoio with its bitter notes, Leccino so delicate and fragrant, Moraiolo with its green and balsamic nuances to please even the most demanding and refined palates.

With their accurate selection of cultivars, Gianni and Paolo express their love for their territory, the Chianti Classico, emphasising its excellent and unique qualities, thanks to the nature of its soil and the gentle sun, giving life to some of the world's most prized extra virgin olive oils.





Collection FRUTTATI

LEGGERO, EQUILIBRATO, INTENSO:
TRE INTENSITÀ, UN'ANIMA

La collezione dei Fruttati nasce dalla passione per l'olio extravergine e dalla ricerca dei migliori abbinamenti al cibo. Un'esperienza sensoriale declinata in tre diverse intensità, per esaltare in modo differente e particolare ogni piatto.

Il Leggero per i sapori più delicati, che esalta il gusto e dona eleganza alle preparazioni gastronomiche più estrose.

L'Equilibrato DOP, versatile e di media intensità, per l'ineguagliabile armonia dei sapori.

L'Intenso, dal carattere spiccato, per gusti più forti e decisi.

Qualunque sia il tuo gusto, c'è Pruneti.

LEGGERO, EQUILIBRATO, INTENSO:
THREE INTENSITIES, ONE SOUL

Our collection of fruity blends is the result of our passion for extra virgin olive oil and the pursuit of the perfect food pairings. A sensory experience with three different intensities to highlight every dish in a different way.

Leggero, for delicate flavours, enhances the taste and adds a touch of elegance to the most creative dishes.

Equilibrato DOP, a versatile medium-intensity oil, with its unparalleled harmony of flavours.

Intenso, with its outstanding character, for stronger and bolder tastes.

Whatever your taste is, Pruneti has it.

Collection COLLINE DI FIRENZE

COLLEZIONE DI ARMONIA
E BELLEZZA ITALIANA

“Colline di Firenze” è una collezione di oli extravergine di oliva che rende omaggio alla Toscana e all’arte del suo paesaggio.

Da queste colline, addolcite da olivete e iris, nasce la storia della famiglia Pruneti e la tradizione di chi ha saputo coltivare queste terre arricchendone la natura e la bellezza.

Una linea di oli extravergine eleganti ed equilibrati, sinfonia di colori, profumi e sapori delle colline del Chianti Classico rese celebri da grandi artisti del passato e tra le più sognate dall’uomo contemporaneo.

A COLLECTION OF TUSCAN HARMONY
AND BEAUTY

“Colline di Firenze” is a collection of extra virgin olive oils that pays tribute to Tuscany and its beautiful landscape.

The sweet hills of Florence, covered with olive groves and irises, is where the history of the Pruneti family and the tradition of those who cultivate this land, enriching its nature and beauty, all began.

A range of elegant and balanced extra virgin olive oils, a symphony of colours, fragrances, and flavours from the hills of Chianti Classico made famous by the greatest artists of the past and among the most dreamed by contemporaries.





Extraordinary gifts

PRUNETI GIFT BOX

STILE E QUALITÀ PRUNETI AL DI LÀ
DEI LUOGHI E DEL TEMPO

Le Pruneti Gift Box sono un regalo che si distingue, selezione di oli extra vergine per comunicare emozioni e condividerle ogni giorno con gioia, in tutte le stagioni e in qualsiasi occasione.

Soluzioni personalizzate accurate e studiate nel dettaglio per garantire sempre il miglior abbinamento, alchimia perfetta sia con piatti semplici della tradizione culinaria internazionale che sofisticati ed esotici, donano un'armonia sensoriale anche alle proposte più audaci, tripudio e scoperta per i palati di tutti i popoli.

PRUNETI STYLE AND QUALITY BEYOND
SPACE AND TIME

The Pruneti Gift Boxes really stand out. A selection of extra virgin olive oils to communicate emotions and share them with joy, every day, in every season and on any occasion.

Customized solutions prepared in detail to ensure always the best pairing, the perfect alchemy with both traditional dishes of the international cuisine and sophisticated and exotic ones.

A sensory harmony even in the boldest proposals. A discovery for the palates of all people.

Il Salone dell'Olio

THE OIL TASTING ROOM

È L'ANIMA PRUNETI IN TERRA TOSCANA

Il Salone dell'Olio è l'essenza dell'esperienza extra-ordinaria, protagonista assoluto l'olio extra-vergine d'oliva Pruneti, tra i più premiati al mondo, sintesi perfetta di passione, bellezza e armonia del territorio del Chianti Classico.

Parte da qui il viaggio sensoriale dove il gusto scandisce ogni singolo attimo e disvela sapori ricchi di proprietà nutritive capaci di garantire abbinamenti perfetti sia con cibi semplici della tradizione che con le più ricercate creazioni di chef internazionali.

Un luogo speciale che testimonia saperi antichi e intuizioni contemporanee che Gianni e Paolo dedicano a tutti gli amanti dell'olio extravergine e ai globetrotter provenienti da tutto il mondo alla ricerca di esperienze esclusive, autentiche ed irripetibili.

THE PRUNETI SOUL IN TUSCAN SOIL

Salone dell'Olio is the essence of the Pruneti extra-ordinary experience where the main actor is Pruneti extra virgin olive oil, one of the world's most award-winning, the perfect synthesis of passion, beauty and harmony of Chianti Classico.

Here is where the sensory journey begins, the flavour articulates every single moment, revealing itself in an array of nutritional properties, guaranteeing the perfect match with simple, traditional foods as well as even the most elaborate creations by international chefs.

A special place that embraces both ancient knowledge and contemporary intuition, which Gianni and Paolo have dedicated to all extra virgin olive oil enthusiasts and globetrotters, looking for exclusive, authentic and once in a lifetime experiences.





Pruneti nel mondo

PRUNETI IN THE WORLD

FIRENZE – MERCATO CENTRALE

MILANO – LA RINASCENTE

VENEZIA – T FONDACO DE' TEDESCHI

KIEV – WINE BUREAU

LONDON – HARRODS

MUNICH – KAEFER

OSLO – SMAK AV ITALIA

PARIS – GALERIES LAFAYETTE

VILNIUS – ITALISKO SKONIO GURMANAI

LOS ANGELES – CONTESSA

MIAMI – CREA CAFE AT THE ICON SOUTH BEACH

NEW YORK – ABC CARPET & HOME

SEOUL – SHINSEGAE

TOKYO – MITSUKOSHI

TORONTO – PUSATERI

Un'eccellenza che si ripete ogni anno

AN EVER AWARDED EXCELLENCE



BEST ORGANIC WORLDWIDE - Italy



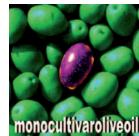
GOLD MEDAL - Usa



SILVER MEDAL - Italy



FIRST PRIZE - Japan



TOP GOLD MEDAL - Italy



SILVER MEDAL - Switzerland



TOP SCORE - Italy



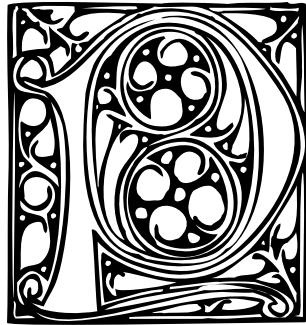
TOP 25 IN THE WORLD - Germany



THE SECOND IN THE WORLD - Italy

Learn more about The Pruneti Extraordinary Experience...

www.pruneti.it



PRUNETI

FRANTOIO PRUNETI

San Polo in Chianti - Florence, Italy

Mail: frantoio@pruneti.it

WWW.PRUNETI.IT