



LEPRUNAIE

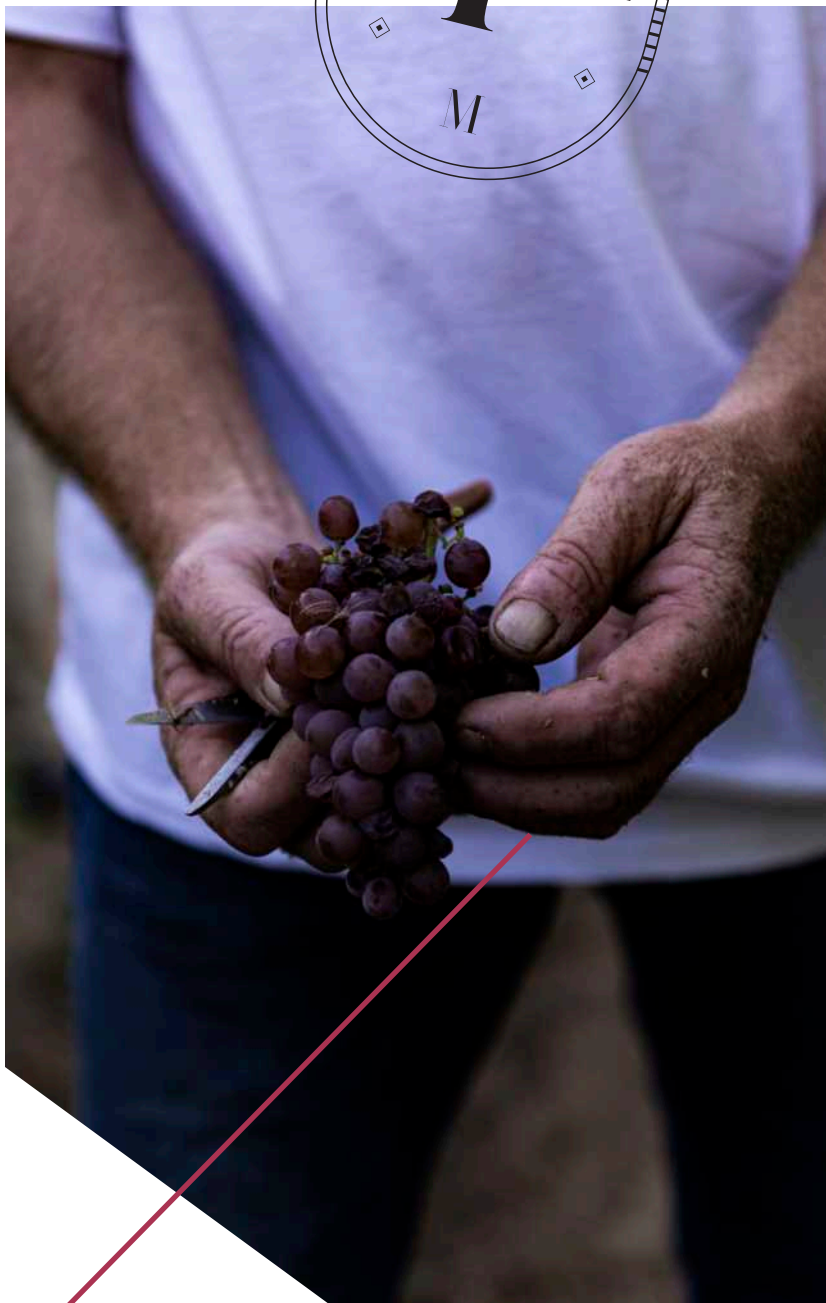
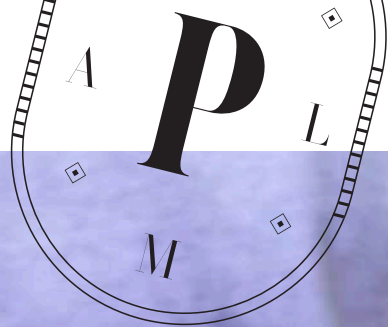
AZIENDA AGRICOLA

Terra.

La Terra è l'**origine di ogni prodotto agricolo**. La **genesi di ogni grande storia** e l'inizio di ogni viaggio. La Terra è la Madre di ogni piccolo grande miracolo che migliaia di produttori raccontano ogni giorno. È la più bella forma d'arte che si possa desiderare e per questo dobbiamo rispettarla.

È per questo che **oggi produciamo vini moderni** nel rispetto della natura, con il supporto della conoscenza e della tecnica, per restituire un **prodotto autentico**.





Dove conoscenza e progresso si incontrano.

*In agricoltura non esiste un **progresso sano** se questo non affonda le sue radici nella tradizione.*

Abbiamo scelto di valorizzare quello che avevamo, ciò che la nostra famiglia era in grado di esprimere grazie alla tradizione del territorio: **la produzione di grandi uve**. La nostra Azienda è all'interno di una proprietà situata in Abruzzo, più precisamente a **Catignano**, in provincia di Pescara, a pochi chilometri dalla costa e solo qualcuno in più dalla **Maiella** e dal **Gran Sasso**. Qui, in località Varano, **lavoriamo le nostre vigne** portando avanti un'**agricoltura più giusta, più sana e rispettosa** dell'ambiente e delle persone.

Della nostra terra siamo orgogliosi, e vogliamo esprimerlo attraverso i nostri prodotti senza compromessi, senza che l'intervento dell'uomo debba stravolgere ciò che la natura offre, in ogni forma. È la **sinergia tra la perfezione della natura e la mano intelligente dell'uomo** che genera un piccolo miracolo produttivo.



“Tra le prunaie
rosse, giù per la
china audace”

Gabriele & Annunzio

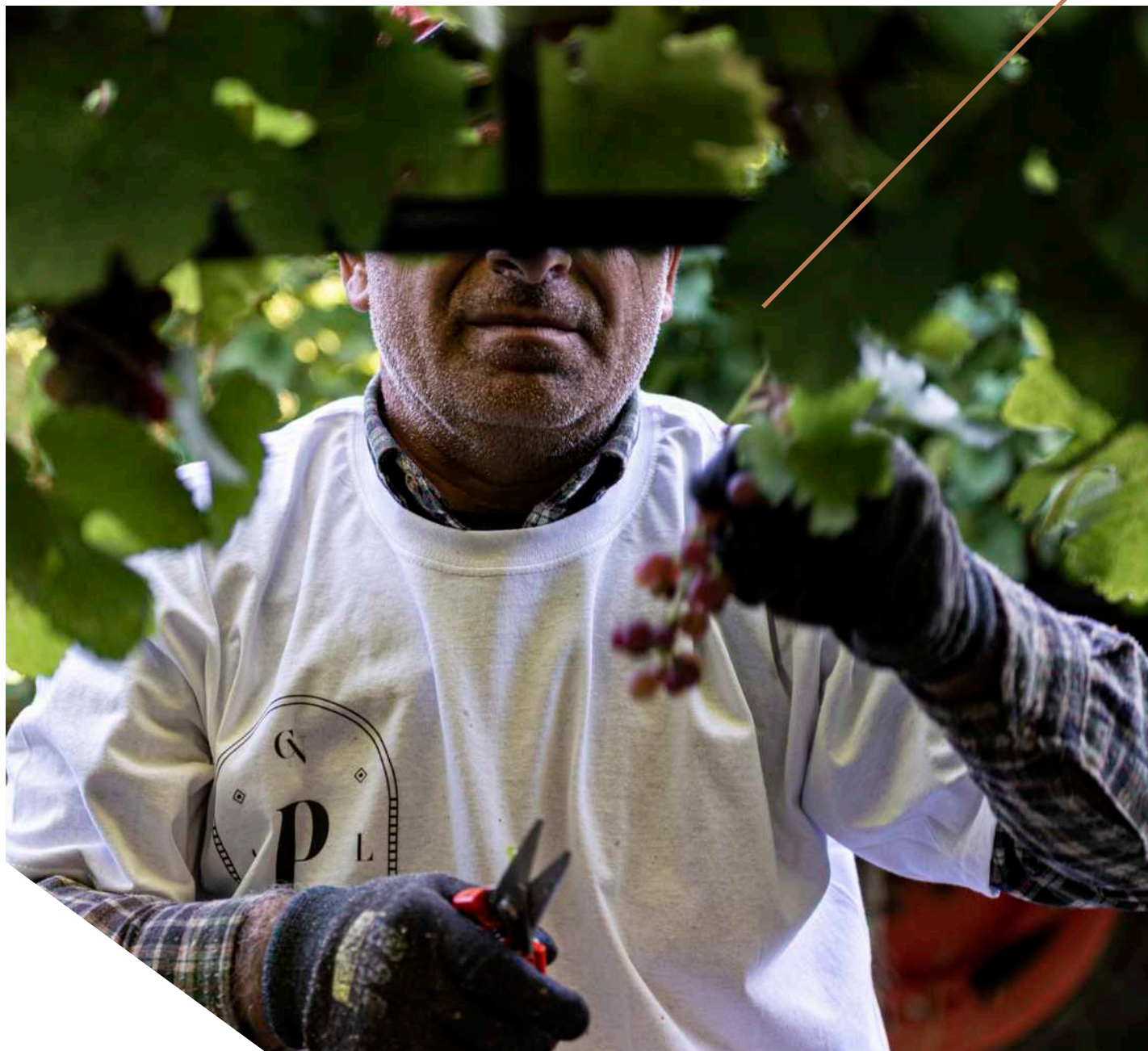
Tra la Maiella, il Gran Sasso e la costa abruzzese.

Le Prunaie è l'espressione di un'**Azienda Agricola fondata oltre 40 anni fa** a Catignano, in provincia di Pescara.

Nata dalla passione e dall'amore per il territorio, questa proprietà è un vero e proprio gioiello in Abruzzo. **Incastonata in una vallata** che la rende naturalmente vocata alla produzione di uve, protetta da un bosco che ne indica l'ingresso, la proprietà guarda da vicino all'Appennino abruzzese: da un lato la **Maiella**, dall'altro il **Gran Sasso**.

Le colline, di circa 300 metri sul livello del mare, creano diversi scenari di **esposizione dei vigneti ai raggi del sole**. Il microclima, favorito dalla presenza della montagna, è parte integrante di un **terroir ideale per la coltivazione della vite e oliveti**.





Vitigni autoctoni, Malbec, Olio e Grano.

Le Prunaie è espressione dell'eccellenza della tradizione agricola abruzzese, ma anche di un'innovazione attenta.

La proprietà si estende su una **superficie complessiva di 90 ettari, di cui 27 vitati.**

I vitigni presenti sono i tipici autoctoni abruzzesi, tra cui **Montepulciano, Pecorino e Trebbiano**, con la particolarità di aver inserito, da oltre 20 anni, alcuni vitigni diversi tra cui Falanghina, Chardonnay e Traminer, oltre ad un unicum vero e proprio per la zona Abruzzese: **il Malbec.**

Protagonista della nostra realtà produttiva, il Malbec viene interpretato in questa cantina come il **perfetto equilibrio tra eleganza e potenza di un vitigno.**

Nella proprietà, anche tremila piante di ulivo di vari cultivar pregiati da cui viene prodotto un **olio di altissima qualità.** Le olive vengono lavorate direttamente nel frantoio interno.

Vino ed Olio, cui si aggiunge anche il **Grano**, coltivato secondo protocolli biologici, che permette alla nostra Azienda Agricola di produrre la miglior materia prima per il **Pastificio Zaccagni**, di proprietà della nostra famiglia.

Coltiviamo vite, olivo e grano. Con un occhio ben saldo sul passato, vogliamo costruire il futuro di questa terra.

Abbiamo scelto di chiamare l'Azienda “**Le Prunaie**”, in virtù dei “Pruni”: rovi di frutti selvatici da sempre parte dello scenario agricolo abruzzese, che talvolta proteggono, talvolta separano le proprietà agricole. Supporto e confine naturale al servizio della natura stessa.

La nostra terra era ricca di pruni, quasi a voler custodire qualcosa di prezioso, da proteggere. Abbiamo deciso di prenderci cura di questa terra, **promettendo di esserle fedeli**. In onore ai Pruni che l'hanno difesa per lunghi anni, è nata **Le Prunaie**.



Vino,

Una tradizione di famiglia

Produrre vino è da sempre un'arte affascinante. Espressione dell'essenza più vera della cultura agricola del nostro paese, ha da sempre coinvolto una larghissima parte della popolazione Italiana. Il Vino in Italia non è solo un prodotto della Terra: è **cultura, passione, è parte integrante di un processo di vita** che ha coinvolto e coinvolge a tutt'oggi intere generazioni.

La nostra famiglia incarna questa tradizione.

Per decenni i nostri vigneti hanno prodotto **uve di alta qualità** che venivano conferite ad importanti produttori locali, fino a quando le giovani generazioni hanno voluto che questo patrimonio fosse l'espressione della nostra cultura del territorio.

Per questo motivo abbiamo deciso di selezionare i vigneti migliori per **produrre il nostro vino**. Un vino che vuole essere sì espressione di una tradizione di famiglia, ma che vuole **crescere nel solco della modernità che le giovani generazioni incarnano**.



Scopri
i nostri
vini.





Olio.

Un territorio da sempre vocato alla coltivazione dell'olivo.

Gli oliveti dell'azienda agricola "Le Prunaie", sono situati in Abruzzo sulle dolci colline del comune di Catignano, in provincia di Pescara. Un territorio da sempre vocato alla coltivazione dell'olivo per il clima mite e per le particolari caratteristiche del terreno, idoneo allo sviluppo armonico di questa pianta. L'azienda, seppur nata solo nel 2003, ha già accorpato circa 60 ettari di superficie agricola destinata, come la tradizione vuole, alla coltivazione dell'olivo, della vite e dei cereali. L'olio extravergine "Le Prunaie" è un olio a bassissima acidità dovuto alle moderne pratiche di raccolta ed ad un attento controllo della sanità delle olive. La ricchezza di sostanze aromatiche e la notevole presenza di sostanze antiossidanti proprie dell'oliva, donano all'olio extravergine note di amaro e piccante, armoniche e preziose.



Impianto ad alta densità.

Nel 2007/2008 fu impiantato un oliveto di circa 12.000 mq cosiddetto super intensivo. L'impianto tuttora presente ed in produttività nasce secondo gli indirizzi tecnici spagnoli con sestri stretti (4 x 2 mt) tanto da sviluppare un numero di piante pari a 1500 piante. Le varietà prescelte sono quelle allora più rispondenti a questo modello quindi Arbequina ed Arbosana entrambe spagnole, Koroneiki famosa varietà greca, e le italiane FS17, Don Carlo e Giulia. Questo oliveto rappresenta un valido ed interessante esempio di innovazione sul campo che consente di contenere i costi colturali dando nel contempo delle buone produttività. La presenza di varietà come la Koroneiki e la Fs 17 esaltano anche gli apprezzamenti di qualità degli oli prodotti da questo impianto.

L'oliveto e la cura del prodotto.

La produzione olivicola dell'azienda si basa ormai su un patrimonio di circa **3000 piante di olivo**. Le varietà tipiche della zona sono: **Dritta, Leccino, Frantoio, Cucco, Maurino e Moraiolo** che sono capaci di dare all'olio aromi inconfondibili. Di recente altre varietà si sono affiancate alle precedenti per consentire sempre più di diversificare la produzione. L'olio extravergine dell'azienda agricola "Le Prunaie" nasce dall'attenta coltivazione degli olivi, i cui frutti, dopo essere stati raccolti dall'albero al giusto grado di maturazione, sono moliti entro poche ore, nel moderno frantoio aziendale a ciclo continuo a due fasi. L'olio extravergine di oliva "Le Prunaie" è esclusivamente ottenuto dalla molitura delle sole olive prodotte in azienda.

Il metodo di coltivazione degli oliveti è quello da agricoltura Biologica, senza l'utilizzo di concimi o insetticidi di sintesi, ma ricorrendo a soli principi naturali ed ammessi in agricoltura biologica.





LEPRUNAIE
AZIENDA AGRICOLA

www.leprunaie.it