



P E R E L L I

CHI SIAMO

Perelli è una tenuta agricola nel cuore della campagna toscana, tra morbide colline della provincia a cavallo tra Arezzo, Firenze e Siena, terra ricca di fascino e storia, da sempre vocata a produzioni di eccellenza famose in tutto il mondo.

OUR COMPANY

Perelli is a farm in the heart of Tuscan countryside (Italy). The farm is situated in Perelli, among the hills of Arezzo, Florence and Siena, a land rich in history and always dedicated to high quality products popular throughout the world.





LA NOSTRA STORIA

Da 100 anni Perelli lavora la preziosa terra che segue il corso del fiume Ambra per valorizzarne la straordinaria qualità e trarne produzioni di olio e vino di pregio.

OUR HISTORY

For 100 years, Perelli has been working the precious land that follows the course of Ambra river to give value to its extraordinary quality and produce olive oil and fine wine.

IL NOSTRO FUTURO

Nel 2018 Perelli si reinventa grazie ad un gruppo di giovani imprenditori che, insieme alla proprietà, decidono di coniugare all'esperienza della tradizione la forza dell'innovazione tecnologica per creare un nuovo modo di fare produzione agricola: ancora più attento alla qualità del luogo, delle produzioni e dei risultati perché capace di sfruttare appieno la forza della tecnologia e le sue potenzialità.

OUR FUTURE

In 2018 Perelli reinvents itself thanks to a group of young entrepreneurs who, together with the property, decide to combine the experience of tradition with the strength of technological innovation to create a new way of making agricultural production: more careful to the quality of the land, of the products and results thanks to the strength of technology and terroir's potential.



I NOSTRI VINI

LE FORME

Le Forme si caratterizza per il suo essere immediato e schietto. Un vino prevalentemente Sangiovese che regala piacevolezza, freschezza e ampiezza di sapori.

La fermentazione alcolica è avvenuta in cemento con 15-20 giorni di macerazione sulle bucce, a questa è seguita la fermentazione malolattica. L'affinamento è proseguito in vasche di cemento per 10 mesi, seguito poi dall'affinamento per qualche mese in bottiglia.



Le Forme is characterized by its being immediate and vivacity. A wine mainly Sangiovese that gives pleasure, freshness and a wide range of flavors.

Alcoholic fermentation took place in cement with 15-20 days of maceration on the skins, followed by malolactic fermentation. The aging process is going on in tanks of concrete for 10 months, then followed by refinement for a few months in the bottle.

I NOSTRI VINI

LE LUCI

Un vino fresco e leggero proveniente prevalentemente da uve del Trebbiano toscano. “Le Luci” sono le donne dell’azienda agricola Perelli e come loro questo vino vuole essere elegante, ma allo stesso tempo vivace, brioso e pieno di energia.

La fermentazione alcolica è avvenuta in tini di acciaio. Il vino non ha fatto la fermentazione malolattica ed ha proseguito l’affinamento in acciaio per 10 mesi, seguito da affinamento per qualche mese in bottiglia.



A fresh and light wine coming mainly from Tuscan Trebbiano grapes.

“Le Luci” are the women of Perelli farm and like them this wine wants to be elegant, but at the same time lively and full of energy.

Alcoholic fermentation took place in stainless steel vats. The wine doesn’t make the malolactic fermentation and continued its refinement in stainless steel for 10 months, then followed by refinement for a few months in the bottle.

IL NOSTRO OLIO

Da tempo l'olio Perelli porta avanti la qualità già affermata dell'olio della Valdambra nel mondo.

Si tratta infatti non solo di un olio extravergine d'oliva buono e saporito, ma anche di un olio sano e ricco di proprietà benefiche, prodotto con le migliori tecnologie e nel massimo rispetto del territorio.

La sua alta concentrazione di polifenoli lo rende un vero elisir di benessere, capace di esercitare azioni antiossidanti, anticancerogene, antibatteriche e antinfiammatorie.

La produzione 2019 dell'olio Perelli ha portato alla realizzazione di un olio premiato come primo classificato nel concorso "Olio Nuovo della Valdambra" - Edizione 2019. Disponibile in bottiglie da 0,25l e 0,5l.



For a long time Perelli oil carries on the already established quality of Valdambra oil in the world.

In fact, it is not only a good and tasty extra virgin olive oil, but also a healthy oil rich in beneficial properties, produced with the best technologies and with the utmost respect for the territory.

Its high concentration of polyphenols makes it a true wellness elixir, capable of exerting antioxidant, anticancer and antibacterial actions.

The 2019 production of Perelli oil has led to the creation of an oil awarded first prize in the "New Oil of Valdambra" competition - Edition 2019. Available in bottles of 0.25l and 0.5l.