

# DECIMI

Bettona (PG) | via Prigionieri, 19 | fraz. Passaggio  
tel. 075 987304 | www.decimi.it



**OLIVETO PROPRIO** Sì

**CULTIVAR** Moraiolo, San Felice, Frantoio, Leccino

**COLTIVAZIONE** Biologica

**RACCOLTA** Manuale

**ESTRAZIONE** Ciclo continuo

**FRANTOIO** Sì

**QUINTALI PRODOTTI** 50

**AZIENDA.** Quello dei Decimi è un vero huile de garage, prendendo a prestito un termine del mondo del vino che identifica piccole produzioni artigianali di straordinaria qualità, assolutamente imperdibili per ogni appassionato che si rispetti. Tutto merito di Graziano Decimi e della moglie Romina, capaci in pochi anni di dar vita ad una delle più autentiche e riuscite imprese italiane nel campo dell'extravergine. Il frantoio è parte degli ulivi si trovano nel comune di Bettona, quindi nei dintorni di Collemancio e nei pressi dell'abbazia di San Felice, a Giano dell'Umbria. Terre vocate, insomma, che insieme alla maniacale opera dei Decimi spiegano il clamoroso successo di questo frantoio.

**PRODOTTO.** Il Moraiolo è di grandiosa pulizia aromatica, ha il passo del fuoriclasse nei richiami di erbe officinali, erba fresca e timo; e nella lunghezza gustativa, non priva di una potente spina dorsale amara e piccante. E' ancora una volta spettacolare anche l'emozione che si piazza tra i migliori oli italiani in senso assoluto. Da un assemblaggio di moraiolo, san felice, frantoio e leccino, ha profumi impressionanti per intensità e finezza. Alterna magistralmente sensazioni erbacee a tocchi balsamici di rosmarino, menta e aghi di pino, fino a raffinati cenfi floreali. In bocca è un monumento di grazia e potenza, intensità ed equilibrio.

**ABBINAMENTI.** Moraiolo: cacciagione nobile. Emozione: carni rosse alla brace.



Monocultivar  
Moraiolo

5



Emozione

5