

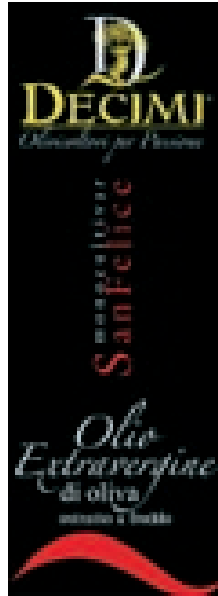
Azienda Agricola Decimi

Via Prigionieri, 19 - Passaggio


06080 Bettona (PG)

Tel. + 39 075 987304 - Fax + 39 075 987304

E-mail: azienda-agricola@decimi.it - Web: www.decimi.it




94   


 450/500 m.

 Specializzato
Specialized

 Vaso aperto
Open vase

 Brucatura a mano
Hand picking

 Sì - Ciclo continuo
Yes - Continuous cycle

 San Felice

 Fruttato leggero
Light fruity

 da 15,01 a 18,00 € - 500 ml.
from € 15.01 to 18.00 - 500 ml.

Continua a sorprendere per l'eccellenza delle sue proposte l'Azienda Decimi che si aggiudica il premio come Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero. Fondata nel 2004, oggi comprende più di 7 ettari di oliveto specializzato, con 1.700 piante situate in parte sulle colline tra Bettona e Cannara e in parte a Giano dell'Umbria, a ridosso dell'abbazia di San Felice. Quest'anno la famiglia Decimi ha raccolto 200 quintali di olive, pari a circa 33 ettolitri di olio. Tre le etichette Extravergine: l'Emozione e i due monocultivar Decimi, il Moraiolo e soprattutto il San Felice, straordinario. Alla vista è di colore giallo dorato intenso, limpido; al naso è elegante e complesso, con ampie note vegetali di carciofo, cicoria di campo e lattuga, arricchite da sentori aromatici di menta e salvia. Al gusto è avvolgente e di personalità, con ricordo di ortaggi freschi di campo e toni speziati di pepe nero. Amaro ben espresso e piccante presente. Ideale su antipasti di ceci, carpaccio di ricciola, insalate di funghi ovoli, marinate di spigola, zuppe di fave, primi piatti con gamberi, frittura di calamari, pesci bolliti, formaggi freschi a pasta molle, biscotti da forno.

Azienda Agricola Decimi has obtained another extraordinary result, the award as the Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Light Fruity. Founded in 2004, the farm consists of over 7 hectares of specialized olive grove with 1,700 trees, partly situated on the hills between Bettona and Cannara and partly in Giano dell'Umbria, near the abbey of San Felice. In the last harvest the family Decimi produced 200 quintals of olives, equal to about 33 hectolitres of oil. There are three farm selections: Emozione and the two Monocultivar Decimi, Moraiolo and especially the extraordinary San Felice. It is an intense limpid golden yellow colour. Its aroma is elegant and complex, with ample vegetal hints of artichoke, wild chicory and lettuce, enriched by aromatic notes of mint and sage. Its taste is rotund and strong, with a flavour of fresh country vegetables and spicy hints of black pepper. Bitterness is distinct and pungency is present. It would be ideal on chickpea appetizers, amberjack carpaccio, ovoli mushroom salads, marinated bass, broad bean soups, pasta with shrimps, fried squids, boiled fish, soft fresh cheese, oven cookies.