

DECIMI

DECIMI

Via Prigionieri, 19 - 06080 Bettona PG - Tel. e Fax 075 987304
www.decimi.it - azienda.agricola@decimi.it

Anno di fondazione: 2004 - **Proprietà:** Romina Segoloni e Graziano Decimi
Oleologo: Graziano Decimi - **Ettari totali di oliveti di proprietà:** 2,5 + 5,5 in affitto - **Numero piante di olivo:** 1.500 - **Vendita diretta prevista:** sì
Vendita per corrispondenza: sì - **Contatto per gli acquisti:** direttamente in azienda - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Romina Segoloni
Come arrivarci: dalla A1, uscita Valdichiana, procedere in direzione Bastia Umbra, quindi uscita Bastia Umbra-Umbrafiere e proseguire in direzione Bettona.

Consci delle grandi potenzialità della materia prima che hanno a disposizione, Romina Segoloni e Graziano Decimi non hanno fatto trascorrere molto tempo dalla fondazione dell'azienda per passare dal metodo di frangitura ed estrazione tradizionale al metodo continuo a due fasi. Quest'ultimo, come i più curiosi già sanno, garantisce condizioni di pulizia e di resa del prodotto finale molto superiori. La svolta era iniziata proponendo i monocultivar con buon successo di pubblico e di critica. In progetto una fattoria didattica per illustrare la storia, la tradizione, l'evoluzione delle tecniche di estrazione dell'olio e l'analisi sensoriale, certi che per quest'ultima fase i proprietari si avvarranno della competenza dei degustatori professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EMOZIONE 2009



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Moraiolo 50%, Frantoio 20%,
San Felice 20%, Leccino 10%

€ 19 (0,500 l)

Brillante colore verde smeraldo con tracce dorate, di media densità.

Colpisce per un olfatto intenso ed attraente, sfaccettato per sentori di rosmarino, oliva verde, margherite essiccate, mandorla e nocciola.

Al gusto presenta una personalità che può definirsi elegante per i caratteri di pulizia, struttura leggiadra e ottimi ritorni delle percezioni olfattive, che riecheggiano amplificati in persistenza. Si distingue per equilibrio e fragranza.

Raccolta per brucatura e con l'ausilio di agevolatori tra la fine ottobre e i primi di novembre, quando tutte le cultivar erano all'invaiaura, da oliveti di quaranta anni ma anche secolari. Frangitura in continuo cui seguono filtrazione e stoccaggio sotto azoto in contenitori di acciaio.

Un filo a crudo su una tartare di manzo con cipolla di Tropea oppure su un piatto di crostacei crudi con semi di sesamo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR SAN FELICE 2009



Tipologia: Extravergine

Cultivar: San Felice 100%

€ 18 (0,500 l)

Ottima prestazione per questa rarissima cultivar umbra, di cui ritroviamo un quantitativo significativo solo negli oliveti tra Bettona, Cannara e le propaggini di Giano dell'Umbria. Colore dorato intenso con sprazzi verdi, di buona consistenza.

Olfatto a decisa connotazione fruttata (frutta gialla, oliva matura, pinolo), molto gradevole e delicato.

Si offre al gusto dolce, equilibrato e pulito, con una struttura snella e per nulla invadente, che accompagna fino all'epilogo, ancora fruttato e appena vegetale.

Solo 600 litri da frangitura con metodo continuo di drupe raccolte a fine ottobre all'inviatura. Olio filtrato e conservato in acciaio.

Per la sua delicatezza, il suo bilanciamento e la sua pulizia può essere utilizzato nelle preparazioni per la prima infanzia.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR MORAIOLO 2009



Tipologia: Extravergine

Cultivar: Moraiolo 100%

€ 18 (0,500 l)

Giallo verde acceso di riflessi.

Al naso mostra netta intensità di chiara impostazione fruttato-vegetale con ricordi di pera verde, mallo di noce, melanzana ed erba fresca.

Meno esuberante di quanto atteso all'assaggio, ma comunque di buona prestazione gustativa. Ha corpo mediamente robusto, già equilibrato, con percezioni soffuse di carciofo, cardo e mandorla. Termina con una coda piacevolmente piccante.

Drupe raccolte all'inviatura; la lavorazione segue lo stesso iter seguito per la produzione dei precedenti oli. Pochi i litri prodotti.

Anche su carni bianche, nonostante sia la cultivar più strutturata del centro Italia.