

Gambero Rosso

[RACCOLTA 2010]

2011

Oli



d'Italia

i migliori extravergine

273 aziende 376 oli



DECIMI

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

OLIVETO PROPRIO SI

CULTIVAR Moraiolo, San Felice, Frantoio, Leccino

COLTIVAZIONE In conversione

RACCOLTA Meccanica

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO SI

AZIENDA. Quella di Romina e Graziano Decimi è una storia fatta di passione e amore per la terra e per i suoi frutti più autentici. Solo così è possibile spiegare gli straordinari risultati ottenuti in pochi, intensi, anni di attività. Gli olivi si trovano su diversi appezzamenti tra il comune di Bettona (dove alberga anche il bel frantoio aziendale), il borgo medievale di Collemancio e la piccola appendice nei pressi dell'abbazia di San Felice, a Giano dell'Umbria. La concimazione organica, la potatura e il mantenimento delle piante all'avanguardia, le maniacali attenzioni sia in campo che in frantoio sono la vera garanzia di tanto e meritato successo.

PRODOTTO. L'extravergine Emozione è, appunto... un'emozione. Blend di Moraiolo, San Felice, Frantoio e Leccino, è un fruttato medio di notevole complessità. I profumi di carciofo si fondono a note di foglia di pomodoro, origano e rosmarino, fino a cenni speziati di cumino e suadenti note balsamiche. In bocca è un monumento di ampiezza, finezza e articolazione aromatica, oltre che di grande coerenza. Amaro sugli scudi e piccante puntuale. Il Moraiolo ha profumi di mela verde su un impianto tendenzialmente erbaceo, fino a nuance di radice di liquirizia. Bocca di bella verve ed equilibrio, finale giustamente piccante e di bellissimo amaro. Il San Felice ha un timbro completamente diverso. Vira su profumi di pera e frutta dolce, coerente con il palato decisamente più rotondo.

ABBINAMENTI. I primi due oli si abbinano a piatti strutturati, dalle carni rosse alla griglia fino a zuppe ai funghi porcini. Il monocultivar San Felice è ottimo su paste al tartufo nero e zucchine marinate.



Emozione

2



Monocultivar
Moraiolo

2



Monocultivar
San Felice

2

LA SOSTA

> **MANGIARE** Le Melograne dell'Hotel Le Tre Vaselle • Torgiano (PG)
via Garibaldi, 48 • tel. 075 9880447 • www.3vaselle.it • 60 euro

> **DORMIRE** Le Tre Vaselle • Torgiano (PG) • via Garibaldi, 48
tel. 075 9880447 www.3vaselle.it