



EXTRA VERGINE

Assaggi da tutt'Italia, per esplorare il patrimonio olivicolo del nostro paese. Spiccano due eccellenti extravergini molto diversi fra loro: un intenso olio siciliano della zona dei Monti Iblei e un equilibrato olio umbro, monocultivar di Moraiolo, perfetto per insaporire deliziose bruschette. Ma anche ottimi prodotti da altre regioni, in particolare dal Lazio, frutto di cultivar riscoperte di recente come l'Itrana e la Caninese e dell'attenzione alla qualità da parte di piccoli produttori. Non manca dalla Puglia un buon extravergine dagli insoliti sentori di mela.

83
MONO
CULTIVAR
MORAIOLO

Decimi
Bettona (PG)

via Prigionieri, 19
tel. 075987304

www.decimi.it

OLIVETO PROPRIO SI

FRANTOIO aziendale SI

FASCIA DI PREZZO 5



AZIENDA
Sulle colline
tra gli antichi
borghi di
Bettona e
Collemaggio
di Cannara
si trovano
gli uliveti
della famiglia
Decimi, dove

crescono olive delle
varietà Moraiolo,
Frantoio, San Felice
- antichissima cultivar
autoctona di Giano
dell'Umbria dagli alberi
imponenti - e Leccino.
Lo scrupoloso controllo
dell'intera filiera, dalla
coltivazione e raccolta
delle olive alla molitura
quotidiana nel frantoio
aziendale, e i più
moderni accorgimenti
(estrazione a freddo,
stoccaggio sotto azoto)
danno ottimi risultati.
Quattro i prodotti
aziendali. Oltre al
Moraiolo, il piacevole
blend Emozione
e i due eccellenti
monocultivar San
Felice (fruttato medio-