



# Dall'Umbria olio ed emozioni

L'azienda nasce dalla passione della famiglia **Decimi**, che conduce direttamente il proprio oliveto situato nelle splendide colline umbre intorno agli antichi borghi di **Bettona** e **Collembano** di **Cannara**, estendendosi sino alle vicinanze dell'Abbazia di San Felice di Giano dell'Umbria. Un lavoro svolto con competenza e dedizione, che permette di presidiare l'intera filiera produttiva garantendone la qualità elevata e la tracciabilità del prodotto. **La composizione del terreno, la cura delle piante e la raccolta a mano per brucatura al giusto grado di maturazione**, sono studiate e seguite attentamente, come pure le successive fasi effettuate nel frantoio aziendale. Le olive vengono successivamente **defogliate, lavate e molite** quotidianamente con metodo tradizionale a presse:



attraverso accorgimenti tecnici e continua ricerca innovativa, si ottiene l'**estrazione a freddo** di un prodotto dagli **eccellenti parametri chimici e caratteristiche organolettiche tipiche degli oli di alta qualità**, un extravergine con bassissima acidità e ricco di polifenoli. Lo stoccaggio dell'olio in contenitori di acciaio sotto azoto, al riparo dalla luce e a temperatura controllata, fanno in modo poi che il prodotto mantenga **inalterate le caratteristiche e la freschezza aromatica che gli sono proprie**. Anche all'imbottigliamento e alla chiusura delle bottiglie è riservato un controllo scrupoloso, allo scopo di preservare integro il loro contenuto. L'amore e la cura con cui nasce, lascia che il prodotto cresca fino a diventare **pura eccellenza!**



## EMOZIONE

La produzione limitata di Graziano Decimi è certamente rivolta ad un pubblico di raffinati esperti e di appassionati di olio; Graziano, esperto oleologo e assaggiatore, è riuscito a valorizzare oltre al blend, anche gli oli monovarietali, presentandosi quindi sul mercato con produzioni selezionate di oli estratti in purezza da olive di Moraiolo, San Felice, Frantoio e Leccino. Da queste varietà sapientemente lavorate nasce il blend Emozione, che ha ricevuto numerosi riconoscimenti ai concorsi nazionali. Emozione è un olio di grande eccellenza, che regala intense sensazioni gusto-olfattive, adattandosi alla cucina di alta qualità: colore verde topazio lucente con riflessi dorati che si apre al naso elegante e complesso, con note di carciofo, erbe aromatiche ed oliva verde. Al gusto è avvolgente ed elegante con freschi richiami erbacei, sensazione armonica di amaro e piccante. Impreziosisce preparazioni a base di pesce (insalate di polpo, marinate di tonno, primi piatti con molluschi, pesce ai ferri) e di carne, verdure gratinate, zuppe di farro e formaggi di media stagionatura. È anche prodotto certificato da CSQA in base alla norma UNI EN ISO 22005:08 sistema di rintracciabilità di filiera.