



BIO-EVO-ÖL 2023

Kaufen Sie unser 2023 Bio Evo Oil

amministrazione@decimo.it

+39 0577953119

+39 3348934675 WhatsApp

T E N U T A

D E C I M O

The background features a large, faint watermark of the coat of arms of San Gimignano. It consists of a shield with a blue field containing three golden fleur-de-lis, a yellow diagonal band with three white crescent moons, and a red field with a golden eagle. The shield is topped with a crown and surrounded by a decorative border. Below the shield is a ribbon with the text 'SANTO SPIRITO' and 'SANTO SPIRITO'.

UNSER TOSKANISCHES BIO-OLIVENÖL EXTRA VERGINE

- **PRODUKTIONSGBIET** San Gimignano - Siena
- **HÖHE** 350 m ü
- **ERNTEZEIT** Anfang Oktober
- **SAMMLUNGSSYSTEM** Traditionell handverlesen
- **Kaltextraktionssystem** in kontinuierlicher Anlage

T E N U T A
D E C I M O



MULTICULTIVAR 2023

- **OLIVEN** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo
- **ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG** Grün mit goldenen Reflexen, die Nase ist intensiv, fruchtig und frisch. Der Geschmack ist angenehm, voll und ausgewogen mit einem Hauch von Artischocke und krautigen Düften mit einem würzig-bitteren Nachgeschmack
- **PASST** roh zu Gemüsevorspeisen, Suppen, Bruschetta, Krustentieren, gegrilltem Fisch und Fleisch, Käse, Nudeln und im Allgemeinen zu allen Gerichten der toskanischen Küche, ohne den Geschmack zu verändern und seine Qualitäten maximal zu verbessern. Die Produktion ist begrenzt, um die hohe Qualität und Authentizität des Produkts zu gewährleisten

TUTELA
DECIMO

FORMATE 2023

- 5LT KANNE 75€
- 1LT KANNE 20€
- Dose 0,25LT 6€



- FLASCHE 0,50LT €16

TENUTA
DECIMO

