



# OLIO EVO BIO 2023

Acquista il nostro Olio Evo Bio 2023

[amministrazione@decimo.it](mailto:amministrazione@decimo.it)

+39 0577953119

+39 3348934675 whatsapp

TENUTA

DECIMO

# IL NOSTRO OLIO EVO BIOLOGICO TOSCANO

- **ZONA DI PRODUZIONE** San Gimignano - Siena
- **ALTITUDINE** 350 m s.l.m.
- **PERIODO DI RACCOLTA** inizi di Ottobre
- **SISTEMA DI RACCOLTA** tradizionale raccolta a mano
- **SISTEMA DI ESTRAZIONE** a freddo in impianto continuo

TENUTA  
DECIMO



## MULTICULTIVAR 2023

- **OLIVE** Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo
- **ESAME ORGANOLETTICO** verde con riflessi dorati, al naso è intenso, fruttato e fresco. Il gusto è piacevole, pieno ed equilibrato con richiami al carciofo e a fragranze erbacee con un retrogusto amarognolo piccante
- **ABBINAMENTI** a crudo su antipasti di verdure, zuppe, bruschette, crostacei, pesce e carne alla brace, formaggi, pasta e in generale a tutti i piatti della cucina toscana, senza modificarne il gusto ed esaltando al massimo i propri pregi. La produzione è limitata per garantire l'alta qualità e l'autenticità del prodotto

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

# FORMATI 2023

- **LATTA 5LT**

**75€**



- **LATTA 1LT**

**20€**



- **Latta 0,25LT**

**6€**

- **BOTTIGLIA 0,50LT**

**16€**



TE N U T A  
D E C I M O