



ZONA DI PRODUZIONE
Castel San Gimignano - Siena

ALTITUDINE
350 m s.l.m.

CULTIVAR
Frantoio, Moraiolo, Leccino, Correggiolo

PERIODO DI RACCOLTA
Inizi di Novembre

SISTEMA DI RACCOLTA
Tradizionale raccolta a mano

SISTEMA DI ESTRAZIONE
A freddo in impianto continuo moderno presso il Frantoio dei Colli Toscani

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
Rigorosamente a crudo ad 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.

CONFEZIONE
0,5 litri

TENUTA DI DECIMO

Località Decimo - 53037 Castel San Gimignano (SI)
Tel +39 0577 953119 - Fax +39 0577 953126
info@decimo.it - www.decimo.it