# Fattoria Dezi, Olio Extra Vergine di Oliva "DEZI"

| | |
|---|---|
| **Type d'article** | Pâtes, huile d'olive et plus |
| **Certificat biologique** | Arbeitet nach biologischen Richtlinien |
| **Pays** | Italie |
| **Région** | Marques |
| **Producteur** | Fattoria Dezi |
| **Taille de la bouteille** | 50cl |
| **Apéritif & hors d'oeuvres** | |
| **Artikelnummer** | 8260001 |

## Weinbeschrieb

## Fattoria Dezi

Die beiden Brüder, Davide und Stefano Dezi, haben einmal von ihrem Vater Romolo, der damals mit seinem Bruder Remo die Fattoria gegründet hat, folgendes gehört: „Wenn ihr gut seid zu der Natur und sie nicht betrügt, dann wird die Natur auch gut zu euch sein". Davide und Stefano haben sich die weisen Worte ihres Vaters zu Herzen genommen und leben sowie arbeiten auch heute, 30 Jahre später, nach dieser Philosophie. Die Güte ihrer Weine ist neben dem Respekt vor der Natur auch der guten Bodenbeschaffenheit sowie der idealen Lage von Servigliano im Hinterland von Fermo zuzuschreiben. Die ausschliesslich autochthonen Traubensorten Verdicchio und Pecorino (weiss) sowie Montepulciano und Sangiovese (rot) reifen hier auf über 400 Meter über Meer, wodurch sich die Weine der Fattoria Dezi frisch und voller Finesse präsentieren. Um auf Reinzuchthefen zu verzichten, geht Stefano vor der Ernte durch die Rebberge und macht mit den besten Trauben eine Vorgärung in kleinen Fässern, um damit alle weiteren Weine anzusetzen.
2008 wurde die Fattoria Dezi als bester italienischer Weinproduzent ausgezeichnet.