

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

## SALADINI PILASTRI

Via Madini, 5 - 63036 Spinetoli AP - Tel. 0736 899534 - Fax 0736 898594  
www.saladinpilastri.it - saladpil@tin.it

**Anno di fondazione:** 1986 - **Proprietà:** Saladino Saladini Pilastri  
**Viti:** Pasquale Gabrielli e Alberto Antonini - **Bottiglie prodotte:** 1.000.000  
**litri annui di proprietà:** 150 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su  
prenotazione, rivolgersi a Pasquale Gabrielli - **Come arrivarci:** dalla A14 uscita di  
Santi Ponso, proseguire sulla SP per Ascoli, uscire a Monsampolo, verso Spinetoli.

*"Nella botte piccola c'è il vino buono", dicevano i nostri nonni. In altri termini, potrebbe che la qualità e la quantità non sempre valano d'accordo. Ma nel caso questa azienda di certo il detto non è calzante. Un milione di bottiglie prodotte sono un'occasione. Eppure il livello qualitativo raggiunto è mediamente molto alto e tutti i vini della gamma, compresi quelli minori, possono essere assaggiati ad occhi chiusi. Il loro legame col territorio invidia da ogni singola bottiglia fin dalla scelta delle uve. Evidenti e Passerina per i bianchi, Montepulciano e Sangiovese per i rossi, e a spingere per il Rosso Piceno si spinge fino a declinarlo in tre differenti versioni.*

**ROSSO DEL CONTE 2008**



**Regole:** Rosso Igt - Uve: Aglianico 50%, Montepulciano 50% - Gr. 13% - € 14  
**Bottiglie:** 20.000 - **Verdiglio,** si spalanca su note cremose di sciroppo di visciola, note rosse, grafite. Un vino di grande spessore, potente ed irradiante, che spinge a cercare un finale interminabile. Due anni in barrique. Pasticcio di piccione.

**ROSSO PICENO SUPERIORE MONTEPINELLO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.

**ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEFRANCONO 2008**



**Regole:** Rosso Dcc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 11  
**Bottiglie:** 20.000 - Profondo rubino, sfoggia aromi profondi e dolci che ricordano la crostata di amarena, la balsamicità dell'eucalipto, il cioccolato al latte. Faberzate, di grande corpo, con una PAI di tutto rispetto. Barrique e tomeanu per 18 mesi. Agnelo alla diavola.