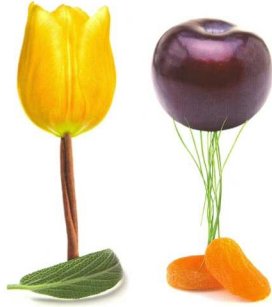


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier

SALADINI PILASTRI

Saladini, 5 - 63036 Spinetti AP - Tel. 0736 899534 - Fax 0736 898594
www.saladinpilastri.it - saladini@tin.it

Area di fondazione: 1986 - **Proprietà:** Saladini Saladini Pilastri
Il vino: Pasquino Gabrielli e Alberto Antonini - **Bottiglie prodotte:** 1.000.000
Terzi vinificatori di proprietà: 150 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione
Per saperne di più: Pasquino Gabrielli - **Come arrivare:** dalla A14 uscita di Ascoli Piceno,
proseguire sulla SP per Ascoli, uscire a Montampolo, verso Spinetti.

Quando il naso nei vini di questa azienda ci convince sempre più di come il felice connubio tra l'arpeggio dell'uomo e i regali di madre natura generino, a volte, dei miracoli. L'altare salutare di Spinetti e le belle colline di Montepulciano che ospitano le vigne vinicole, l'arresta una pace nella coltivazione dei vigneti e nelle pratiche di cantina volutamente al gran numero di bottiglie prodotte, tutte di alta qualità, fanno di Saladini Pilastri una splendida realtà del nostro "made in Italy" nonché un prezioso alleato nella diffusione della cultura dei buoni bere.

ROSSO DEL CORRE 2009

Tipologia: Rosso Ige - Uve: Aglianico 50%, Montepulciano 50% - Gr. 13,5% - € 14 -
Bottiglie: 20.000 - Colore violaceo. Nel calice un'esplosione di viole e lamponi, ciliegioli e fragoline, seguita da una carellata di spezie fragranti e dolciastre. Un vino d'impatto, generoso nel dichiararsi, incisivo nella saporosità tannica e insieme sottile nella scia finale d'improvvisa florealità. Due anni in barrique e tonneau. Spezzatino di farosana.

ROSSO PICENO SUPERNO MONTETABELLA 2009

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 10 -
Bottiglie: 20.000 - Rubino dalle sfumature blu, è odoroso di lavanda, iris, amarena e lacca. Elegante, cremoso quel tanto che basta, con tannini vividi ma impeccabili, dal lungo e spogliabile finale. 18 mesi in barrique e tonneau. Spezzatino di farosana.

ROSSO PICENO SUPERNO VINA MONTETABELLA 2009

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 20 -
Bottiglie: 30.000 - Fialgido rubino ha un naso ricercato e ricco di sfumature, con spunti di frutti di bosco, bacche, resina, alloro, pepe rosa. In bocca una vertigine di sensazioni a creare un mix articolato, di lunga successione, piacevolissimo. 18 mesi in barrique. Costarelle in panchetta.

ROSSO PICENO 2009

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Gr. 13,5% - € 10 -
Bottiglie: 30.000 - Vermiglio. Profumi croccanti di frutti di bosco, humus, brevi cenni speziati. Sorso polposo, ricco di estratto, pulito e dolce nel tannino. Tonneau, Pappardelle al ragù.

ROSSO PICENO PIUMPIATO 2009

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Montepulciano 50%, Sangiovese 50% - Gr. 13,5% - € 10 -
Bottiglie: 30.000 - Caffè amaro, profumo di galatina di lampone e sciroppo di visciola unitamente a soffi mistace spezzate. Piacevoli, perfettamente coerenti, garbato nell'apporto tannico. Un anno in barrique. Minestra di fave con il guanciale.

BIANCO PICENO 2010

Tipologia: Bianco Doc - Uve: 15 - Paglierino dai riflessi dorati.
Bottiglie: 30.000 - Inni di pera, acacia e leve mineralità. Bocca di livello superiore, in buon equilibrio, caratterizzata da una netta scia sapida in uscita. Acciaio. Stoccafisso agrodolce.

DOCCO 2010

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Sangiovese 100% - € 8 -
Bottiglie: 30.000 - Rosso di Passerina 2010 - € 10

FALCONE DEI COLLI ASCOLANI PALAZZI 2010

Tipologia: Bianco Doc - Uve: Trebbiano 65%, Chardonnay 15%,
Duocino e Passerina 20% - € 6