

# FLOS OLEI 2013



ENGLISH

guida al mondo  
dell'extravergine  
a guide to the world  
of extra virgin olive oil

ITALIANO



marco oreggia

## Azienda Agricola Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5

63078 Spinetoli (AP)


Tel. +39 0736 899534 - 0736 899580 - Fax +39 0736 898594

E-mail: saladpil@tin.it - Web: www.saladinipilastrì.it





92 ↑

 200 m


 Specializzato  
Specialized


 Vaso  
Vase

 Brucatura a mano  
Hand picking

 No - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle

 Ascolana tenera

 Fruttato intenso  
Intense fruity

 da 10,01 a 12,00 € - 500 ml  
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml

**S**pinetoli è un antico borgo-fortezza di origine medievale che si incontra percorrendo le colline sovrastanti il fiume Tronto. Qui risiede la famiglia dei Conti Saladini Pilastrì, noti produttori vinicoli che si distinguono anche per un extravergine degno del loro lignaggio. Su 16 ettari di impianto specializzato trovano posto 4.200 olivi da un nutrito parco varietale che hanno reso quest'anno un raccolto di 500 quintali di olive e una produzione di 55 ettolitri di olio. Due le selezioni Extravergine Saladini Pilastrì: il "base" e l'eccellente monocultivar Ascolana Tenera, che segnaliamo. Giallo dorato intenso con delicate nuance verdi, limpido; al naso si apre deciso e ampio, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana e mela bianca, cui si affiancano note vegetali di fave e lattuga. In bocca è avvolgente e di personalità, con spiccati toni balsamici di basilico, menta e pepe nero. Amaro potente e piccante deciso. Abbinamento ideale con carpaccio di carne cruda con funghi ovoli, insalate di tonno, pinzimonio, radicchio arrosto, passati di carciofi, primi piatti al ragù, pesce azzurro al forno, pollame o carni di maiale ai ferri, formaggi di media stagionatura.

**S**pinetoli is the ancient Medieval fortress placed on the hills overhanging the river Tronto. It is the residence of the Earls Saladini Pilastrì, well-known wine growers and producers of a high-class extra virgin olive oil. There are 16 hectares of specialized olive grove with 4,200 trees of a wide range of varieties, which produced 500 quintals of olives in the last harvest and a yield of 55 hectolitres of oil. Two Extra Virgin selections Saladini Pilastrì have been proposed: the "basic" and the excellent Monocultivar Ascolana Tenera, which we recommend. It is an intense limpid golden yellow colour with delicate green hues. Its aroma is definite and ample, rich in fruity hints of medium ripe tomato, banana and white apple, together with vegetal notes of broad beans and lettuce. Its taste is rotund and strong, with distinct fragrant notes of basil, mint and black pepper. Bitterness is powerful and pungency is definite. It would be ideal on beef carpaccio with ovoli mushrooms, tuna salads, pinzimonio, roast radicchio, artichoke purée, pasta with meat sauce, baked blue fish, grilled poultry or pork, medium mature cheese.