

## 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




94


 200 m


 Specializzato  
Specialized


 Vaso  
Vase

 Brucatura a mano  
Hand picking

 No - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle

 Leccino (33%), frantoio (18%), carboncella (15%),  
pendolino (10%), rosciola (5%),  
altre/others (19%)

 Fruttato medio  
Medium fruity

 da 8,01 a 10,00 € - 750 ml  
from € 8.01 to 10.00 - 750 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, di numerose varietà locali, che hanno fruttato quest'anno un raccolto di 500 quintali di olive e una produzione di 55 ettolitri di olio. Segnaliamo l'etichetta proposta dall'azienda, l'Extravergine Saladini Pilastrì che si presenta alla vista di colore giallo dorato intenso, limpido. All'olfatto si esprime ampio e avvolgente, dotato di sentori balsamici di basilico, menta e rosmarino, cui si affiancano note vegetali di carciofo e cicoria di campo. Elegante e complesso in bocca, ha toni di lattuga e ricordo di mandorla e cannella. Amaro e piccante presenti e bene espressi, con dolce in evidenza. Buon abbinamento con antipasti di carciofi, insalate di ceci, marinate di salmone, pomodori con riso, passati di fagioli, risotto con verdure, crostacei in guazzetto, tartare di ricciola, coniglio al forno, pollame ai ferri, formaggi freschi a pasta filata.

**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 numerous local varieties, which produced 500 quintals of olives and a yield of 55 hectolitres of extra virgin olive oil in the last harvest. We recommend the selection proposed by the farm, the Extra Virgin Saladini Pilastrì, which is an intense limpid golden yellow colour. Its aroma is ample and round, endowed with fragrant hints of basil, mint and rosemary, together with vegetal notes of artichoke and wild chicory. Its taste is elegant and complex, with a flavour of lettuce and a note of almond and cinnamon. Bitterness and pungency are present and distinct, with evident sweetness. It would be ideal on artichoke appetizers, chickpea salads, marinated salmon, tomatoes stuffed with rice, bean purée, risotto with vegetables, stewed shellfish, amberjack tartare, baked rabbit, grilled poultry, mozzarella cheese.