

FLOS OLEI 2014



ENGLISH

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

ITALIANO



marco oreggia

THE TOP
500


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

 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

Spinetoli 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 omaggio. 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. Molto buona la selezione Extravergine Saladini Pilastrì, che segnaliamo: si presenta alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con decise tonalità verdi, limpido. All'olfatto si offre avvolgente e ampio, ricco di sentori balsamici di menta, rosmarino e salvia cui si affiancano nette note vegetali di carciofo, lattuga e ortica di campo. In bocca è complesso e fine, caratterizzato da toni di pepe nero e mandorla. Amaro spiccato e piccante presente e armonico. Si abbina molto bene a bruschette con verdure, insalate di fagioli, marinate di orata, patate alla brace, passati di legumi, primi piatti con funghi finferli, rombo alla piastra, tartare di tonno, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.

Spinetoli 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. We recommend the really good Extra Virgin selection Saladini Pilastrì. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with definite green hues. Its aroma is rotund and ample, rich in fragrant notes of mint, rosemary and sage, together with distinct vegetal notes of artichoke, lettuce and wild chicory. Its taste is complex and fine, characterized by a flavour of black pepper and almond. Bitterness is distinct and pungency is present and harmonic. It would be ideal on bruschette with vegetables, bean salads, marinated gilthead, barbecued potatoes, legume purée, pasta with chanterelle mushrooms, pan-seared rabbit, tuna tartare, baked poultry or lamb, goat cheese.