

FLOS OLEI 2018



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



94



200 m

Specializzato
SpecializedVaso
VaseBrucatura a mano
Hand pickingNo - Ciclo continuo
No - Continuous cycle

Ascolana tenera

Fruttato medio
Medium fruityda 12,01 a 15,00 € - 500 ml
from € 12.01 to 15.00 - 500 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 lignaggio. Su 16 ettari di impianto specializzato trovano posto 4.800 olivi che hanno fruttato quest'anno un raccolto di 500 quintali di olive, pari a 65 ettolitri di olio. Due gli Extravergine Saladini Pilastrì proposti all'esame del panel, il "base" e il monovarietale Ascolana Tenera. Prediligiamo il secondo che appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con tonalità verdoline, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, con sentori fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca e banana, cui si affiancano note di basilico, menta e salvia. Elegante e complesso in bocca, ha toni di fave fresche, lattuga e sedano. Amaro deciso e piccante spiccato e armonico. Ideale l'abbinamento con antipasti di mare, fagioli bolliti, insalate di ceci, marinate di salmone, zuppe di orzo, risotto con molluschi, gamberi in guazzetto, seppie alla griglia, coniglio al forno, pollame ai ferri, formaggi freschi a pasta filata.

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 4,800 trees, which produced 500 quintals of olives and a yield of 65 hectolitres of oil in the last harvest. There are two Extra Virgin selections Saladini Pilastrì, the "basic" and the Monovarietal Ascolana Tenera, which we recommend. It is a beautiful intense limpid golden yellow colour with light green hues. Its aroma is ample and rotund, with fruity hints of medium ripe tomato, white apple and banana, together with notes of basil, mint and sage. Its taste is elegant and complex, with a flavour of fresh broad beans, lettuce and celery. Bitterness is definite and pungency is distinct and harmonic. It would be ideal on seafood appetizers, boiled beans, chickpea salads, marinated salmon, barley soups, risotto with mussels, stewed shrimps, grilled cuttlefish, baked rabbit, grilled poultry, mozzarella cheese.