

SPECIALE
Oli Monovarietali
delle Marche



LE MARCHE NEL BICCHIERE 2015

vini, spumanti, cantine
e oli monovarietali
del territorio

REGIONE
MARCHE 

A.S.S.A.M.
Associazione Sommelieri Assam Marche



AIS Marche
Associazione Italiana
Sommelier

ITALIAN AND ENGLISH VERSION · EDIZIONE 2015

Sono 150 gli ettari di vigneto dell'azienda coltivati secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Sotto un superbo casale quattrocentesco si trova la modernissima cantina seminterrata.

Proprietario: Saladino Saladini Pilastrì

Il vino lo fa: Pasqualino Gabrielli

▲ Bottiglie prodotte: 1.000.000

▲ Vendita diretta: sì

▲ Visita in azienda: sì

The firm cultivates 150 hectares of vineyard following the decrees on organic agriculture. Its ultramodern wine cellar is in the basement of a superb fifteenth-century farmhouse.

Owner: Saladino Saladini Pilastrì

Winemaker: Pasqualino Gabrielli

▲ Bottles: 1,000,000

▲ Direct sales: yes

▲ Winery tour: yes



SALADINI PILASTRI

Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5
63078 Spinetoli (AP)

saladpil@tin.it

www.saladinipilastrì.it

Tel: 0736 899534

Fax: 0736 898594

ASCOLI PICENO

OFFIDA PECORINO 2013 - Bianco Docg
Pecorino 100%
Alc. 13.5% - € 15 - Bt. 40.000



Paglierino vivo. Pesca bianca croccante, salvia, mentuccia, erba tagliata e prugna gialla impegnano l'olfatto. Di corpo, dalla percettibile alcolicità ben amalgamata con la freschezza. Gradevole sfumatura sapida nel finale. Vinificazione in acciaio.

TEMPURA DI VERDURE.

Docg white - 100% Pecorino
- Alcohol 13.5% - € 15 - Btls. 40,000

Bright straw-yellow hue. On the nose, hints of crispy white peach, sage, mint, cut grass and yellow plum. Of good body with perceptible alcohol well blended with freshness. Pleasant savoury undertone in the finish. Vinification in stainless steel.

ROSSO PICENO SUPERIORE
MONTETINELLO 2012 - Rosso Doc
Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13.5% - € 10 - Bt. 20.000

Rubino. Naso di viola e marasca con sfumature di legno secco. Assaggio ancora un po' spigoloso per un tannino ruvido che denota gioventù. Fermenta in acciaio, poi 18 mesi di maturazione tra barrique e tonneau. **STUFATO DI MANZO.**

Doc red - 70% Montepulciano, 30% Sangiovese - Alcohol 13.5% - € 10 - Btls. 20,000

Ruby hue. On the nose, scents of viola and cherry with hints of dry wood. On the palate, it is a little rough for sharp tannins, denoting its youth. Fermented in stainless steel, then 18 months of aging in barrels and tonneau.



GLI ALTRI VINI - OTHER WINES

OFFIDA PASSERINA 2013 - Bianco Docg

◊ Uve: Passerina 100% ◊ €10,00

FALERIO 2013 - Bianco Doc

◊ Uve: Trebbiano 70%, Pecorino 10%, Passerina 10%, Chardonnay 10% ◊ € 4,00

PREGIO DEL CONTE 2012 - Rosso Igt

◊ Uve: Montepulciano 50%, Aglianico 50% ◊ €14,00

ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEPRANDONE 2012 - Rosso Doc

◊ Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30% ◊ €20,00