



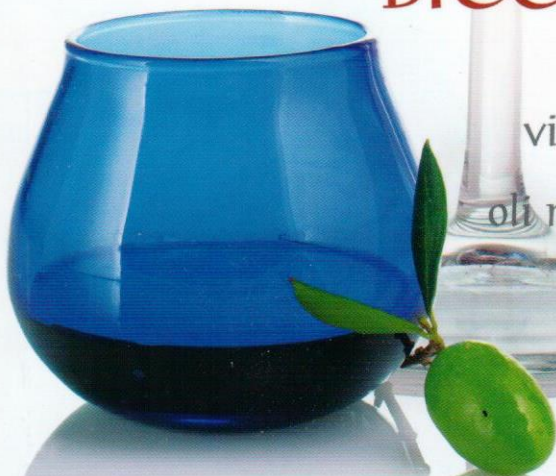
Associazione Italiana
Sommelier Marche

Assam

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLA MARCHE

LE MARCHE NEL BICCHIERE 2016

vini, spumanti,
cantine e
oli monovarietali
del territorio



REGIONE
MARCHESINA





Saladini Pilastrini

Via Saladini, 5 – 63078 Spinetoli (AP)
tel +39 0736 899534 • fax +39 0736 898594
www.saladinipilastrini.it • saladpil@tin.it



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 Pilastrini
Consulenza enologica: Pasqualino Gabrielli
Bottiglie prodotte: 1.000.000
Vendita diretta: si
Visita in azienda: si*

*There are 150 hectares of vineyard which the firm cultivate according to the laws of biological agriculture. This semi-underground ultramodern wine cellar is found under a superb fifteenth-century hamlet. Owner: Saladino Saladini Pilastrini
Wine expert: Pasqualino Gabrielli
Bottles: 1,000,000
Direct sales: yes
Winery tour: yes*



OFFIDA PASSERINA 2014

ROSSO PICENO SUPERIORE MONTEPINELLO 2013

Bianco Docg
Passerina 100%
Alc. 12,5% - € 10 - Bt. 15.000



Rosso Doc
Montepulciano 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 20.000

Giallo paglierino cristallino. Olfatto delicato di petunia, artemisia, melone bianco e albicocca. Bocca piacevolmente fresca e immediata. Buon equilibrio con finale che sfuma su gradevoli note vegetali. Acciaio e affinamento in bottiglia per 4 mesi. ■ SPIGOLA AL SALE

Docg white
Passerina 100%
Alcohol 12.5% - € 10 - Btls. 15,000

Cystal clear straw yellow hue. Delicate nose of petunias, sagebrush, white melon and apricot. On the palate, pleasantly fresh and immediate. Good balance with finish fading on pleasant vegetable notes. In steel and aging in bottle for 4 months. ■ SPIGOLA AL SALE

Rubino vivo e fitto. Impatto austero, marasca, rosa rossa e sottobosco si mescolano ad arancia rossa e liquirizia. Sorso che fa dell'eleganza e della grazia il suo filo conduttore. Equilibrio didascalico. Chiusura su note gliceriche fruttate. Barrique e tonneau per maturare 18 mesi. ■ OCA RIPIENA AL FORNO

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

Lively and dense ruby red hue. Austere impact, then delicate scents of mulberries, morello cherries, red rose and undergrowth mingle with red orange and licorice. On the palate, elegance and grace are its leitmotif. Didascalical balance. Glyceric and fruity notes in the finish. Aging in barriques and tonneau for 18 months. ■ OCA RIPIENA AL FORNO

Gli altri vini / Other wines

- OFFIDA PECORINO 2014 - Bianco Docg - Pecorino 100% - € 15
- ROSSO PICENO 2014 - Rosso Doc - Sangiovese 80%, Montepulciano 20% - € 6
- ROSSO PICENO SUPERIORE VIGNA MONTEPRANDONE 2013 - Rosso Doc Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - € 20
- PREGIO DEL CONTE 2013 - Rosso Igt - Montepulciano 50%, Aglianico 50% - € 14