

# FLOS OLEI 2012



guida ai migliori  
extravergine del mondo  
a guide to the world best  
extra virgin olive oils

ENGLISH

ITALIANO


  
marco oreggia

Italia Italy [IT] Marche

## Azienda Agricola Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5  
63078 Spineto (AS)  
Tel. +39 0736 899534 - Fax +39 0736 898594  
E-mail: saladpil@tin.it - Web: www.saladinipilastrì.it



- 89**
-  200 m.
  -  Specializzato  
Specialized
  -  Vaso  
Vase
  -  Brucatura a mano  
Hand picking
  -  No - Ciclo continuo  
No - Continuous cycle
  -  Ascolana tenera
  -  Fruttato intenso  
Intense fruitiness
  -  da 10,01 a 12,00 € - 500 mL  
from € 10.01 to 12.00 - 500 mL

Continua a brillare la stella della Saladini Pilastrì di Spineto, l'antico borgo-fortezza di origini medievali che si incontra percorrendo le colline sovrastanti il fiume Tronto. La nota famiglia di produttori vinicoli si distingue anche per un extravergine degno della loro classe. 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. Due le selezioni Extravergine Saladini Pilastrì: il "base" e l'ottimo monocoltivare Ascolana Tenera, che segnaliamo. Giallo dorato intenso con nuance verdoline, limpido, al naso si apre deciso e ampio, ricco di sentori fruttati di pomodoro di media maturità, banana e mela bianca, cui si affiancano note vegetali di fave e lattuga. In bocca è avvolgente e di personalità, con spiccati toni balsamici di basilico, menta e pepe nero. Amaro potente e piccante deciso. Un ottimo abbinamento è con bruschette con pomodoro, carpaccio di tonno, insalate di spinaci, zuppe di fagioli, zuppe di lenticchie, risotto con funghi porcini, pesce azzurro gratinato, carni rosse o nere ai ferri, formaggi stagionati a pasta filata.

Another good performance for Saladini Pilastrì in Spineto, the ancient Medieval fortress placed on the hills overhanging the river Tronto. This well-known family of wine growers also produces 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. Two Extra Virgin selections Saladini Pilastrì have been proposed: the "basic" and the excellent Monocultivar Ascolana Tenera, which we recommend. It is an intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is definite and ample, rich in fruity hints of medium ripe tomato, banana and white apple, together with vegetal notes of broad beans and lettuce. Its taste is rotund and strong, with distinct fragrant notes of basil, mint and black pepper. Bitterness is powerful and pungency is definite. It would be ideal on bruschette with tomatoes, tuna carpaccio, spinach salads, bean soups, lentil soups, risotto with porcini mushrooms, blue fish au gratin, grilled red meat or game, aged cheese.