

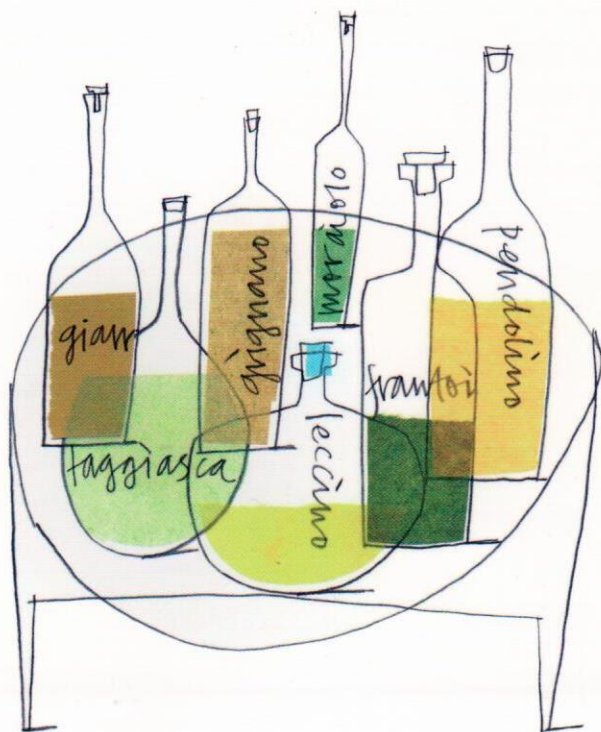
2010



# GUIDA AGLI EXTRAVERGINI



Slow Food Editore



706 AZIENDE E 984 OLI DI QUALITÀ



# GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2010



## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR SALADINI PILASTRI



Saladini Pilastri • Spinetoli (Ap)



Slow Food® Editore

## Spinetoli (Ap) Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5  
Tel. 0736 899534  
Fax 0736 898594

### Dati forniti dall'azienda

COLTIVAZIONE: CONVENZIONALE

VARIETÀ: ASCOLANA, LECCINO, FRANTOIO, CARBONCELLA

RACCOLTA: AGEVOLATORI

ESTRAZIONE: CONTINUA

VENDE IN AZIENDA: SÌ

16 ha

40 hl



Preziosa conferma, e addirittura livelli di eccellenza assoluta per il territorio piceno e la regione marchigiana, per questa azienda che, già nota nella produzione vinicola, ha saputo dimostrare matura competenza e serietà anche in quella olearia. L'uliveto aziendale, che si estende per 16 ettari, è localizzato a 200 metri di altitudine, nelle campagne di Monteprandone e Spinetoli, e consta di 4200 piante allevate a vaso secondo il metodo convenzionale. La raccolta avviene in epoca precoce e a invaiatura, tramite brucatura a mano e agevolatori. Raccolte nella seconda e terza decade di ottobre, le olive vengono scrupolosamente frante in giornata in un frantoio moderno, per garantire sia la qualità dell'olio sia le caratteristiche organolettiche.

### Saladini Pilastrì

②



Questo olivaggio, ottenuto da una raccolta nella seconda e terza decade di ottobre, alla vista si presenta di colore verdino con riflessi gialli. Al naso si esprime con un fruttato di media intensità e con profumi convincenti di mandorla, cardo e lievi sentori vegetali. Al gusto, ben coerente con l'olfatto, è pulito e morbido, con una nota amara in buona evidenza e rinforzato nel finale da una viva vena piccante.



### Monocultivar Tenera Ascolana Saladini Pilastrì

④



È di indubbia eccellenza questo extravergine, prodotto da una monocultivar locale. L'Ascolana Tenera, dalla quale l'azienda con estrema professionalità ha saputo estrarre tutto il potenziale. Di colore verde carico, sprigiona al naso intensi profumi di pomodoro, tipici per questa varietà, e di cardo, arricchiti da lievi sentori erbacei. In bocca dimostra una buona struttura, con un ingresso pulito e ben sostenuto nella componente del dolce-amaro-piccante. Chiusura persistente e grande piacevolezza.