

guida agli

extravergini

2012

716 aziende
e 1004 oli di qualità



Slow Food Editore

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2012

Grande Olio

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA

Saladini Pilastri • Spinetoli (Ap)

Lecce 19 - 20 maggio 2012



Slow Food® Editore

SPINETOLI (AP)

Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5
Tel. 0736 899534
Fax 0736 898594
saladpil@tin.it
www.saladinipilastrì.it

15,5 ha - 45 hl

vende in azienda

AZIENDA – L'azienda, complessivamente estesa su 250 ettari, ad altitudini comprese tra i 50 e i 200 metri, nei territori comunali di Spinetoli, Monsampolo, Monteprandone, produce extravergini di altissimo livello e dal rapporto favorevole tra qualità e prezzo, nonché cereali e vini. L'agronomo Celani è il principale collaboratore per una produzione attenta a ogni fase e all'impatto ambientale, sempre nel segno della valorizzazione delle cultivar (e dei vitigni) locali.

OLI – Il prodotto di punta dell'azienda – e ancora una volta una delle primissime espressioni qualitative regionali – è il **Monocultivar Ascolana Tenera** (12 € bt 0,50 l), dai profumi intensi, quasi penetranti, con spiccati sentori erbacei di pomodoro e mandorla. In bocca ha personalità, un amaro esuberante e un piccante altrettanto persistente. Merita l'elogio, anche tenendo conto dell'annata complicata, il **Blend** (varietà Leccino, Frantoio, Carboncella, Pendolino, Rosciola; 7 € bt 0,75 l), dal fruttato verde medio, con profumi di erba, mandorla e, più lievi, di pomodoro, dal gusto dolce, con finale moderatamente piccante.

COLTIVAZIONEconvenzionale

CONCIMIorganico minerali

OLIVE100% di proprietà

RACCOLTAbrucatura a mano

ESTRAZIONEcontinua

FRANTOIOdi altri
