



*guida agli*

# extravergini

# 2014

704 aziende  
e 1.024 oli di qualità



Slow Food Editore

*guida agli*

# extravergini 2014



**Olio Slow 2014**

**MONOCULTIVAR TENERA ASCOLANA**

Saladini Pilastrì • Spinetoli (Ap)



Slow Food Editore

SPINETOLI (AP)

## Saladini Pilastri

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

---

**Azienda agricola** *vende in azienda*

---

anno fondazione 1985  
proprietario/a Saladino Saladini  
Pilastri  
ettari coltivati 15,62  
piante 4200  
età media 30-40 anni  
altitudine impianti 50-200 m

### Coltivazione

varietà Ascolana Tenera, Leccino,  
Frantoio, Carboncella, Pendolino, Rosciola  
metodo convenzionale  
concimi organico minerali  
raccolta agevolatori, brucatura a mano  
tecnologia lavorazione continua  
frantoio di altri

### Produzione

olive 100% di proprietà  
produzione totale ettoltri 55  
altre produzioni vino  
spedisce anche quantità minime

**olio slow** Carattere ed espressività per il **MONOCULTIVAR TENERA ASCOLANA** (10 € bt 0,50 l), antica e pregevole varietà autoctona rivalutata – anzi ora sulla cresta dell'onda, meritatamente. Al naso offre note decise di erba, mandorla e pomodoro, mentre al gusto si evidenzia per il buon equilibrio tra le note dell'amaro e del piccante, in perfetta sintonia con la ricca espressione aromatica.

Il **Blend** (varietà Ascolana Tenera, Leccino, Frantoio, Carboncella, Pendolino, Rosciola; 9 € bt 0,75 l) si presenta con un buon fruttato verde arricchito da profumi di carciofo ed erba di campo. In bocca le note di amaro e piccante, su toni di media intensità, sono equilibrate, poco invadenti.