



guida agli

extravergini

2016

745 aziende
e 1075 oli di qualità



Slow Food Editore

COME SCEGLIERE E DOVE TROVARE UN BUON
OLIO EXTRAVERGINE DA PORTARE IN TAVOLA

guida agli

extravergini 2016

Grande Olio 2016

MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA

Saladini Pilastri • Spinetoli (Ap)



Slow Food Editore

SPINETOLI (AP)

Saladini Pilastrì

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

Azienda agricola

anno fondazione 1800
proprietario/a Saladino Saladini
Pilastrì
ettari coltivati 15,62
piante 4800
età media 40-70 anni
altitudine impianti 50-200 m

Coltivazione

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

Produzione

olive 100% di proprietà
produzione totale ettoltri 20
altre produzioni cereali, vino
spedisce anche quantità minime

Profumi freschi, seducenti, centrati su un fruttato verde vivace per il **Monocultivar Ascolana Tenera** (12 € bt 0,50 l), che esprime eccellenti caratteristiche varietali di pomodoro, mandorla ed erbe aromatiche. La buona struttura è percepibile in bocca assieme alla conferma dell'impronta aromatica, sorretta da un amaro e piccante marcati, perfettamente armonizzati. Sorprendono la pulizia e la fluidità, che regalano un finale godibile e di indubbia armonia.