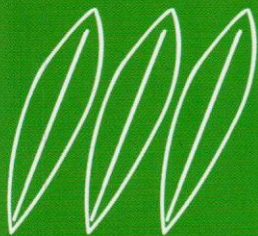


Gambero Rosso



2017

Oli d'Italia

raccolta 2016

i migliori extravergine

379 aziende e 590 oli

1.500 indirizzi

per mangiare e dormire

intorno ai frantoi

i produttori di olive da tavola





SALADINI PILASTRI

Spinetoli (AP) | via Saladini, 5 | tel. 0736 899534 |

www.saladinipilastri.it

OLIVETO PROPRIO SI

CULTIVAR Peranzana, Caninese, Coroncina, Frantoio, Carboncella, Pendolino, Rosciola, Maurino, Moraiolo, Itrana, Ascolana Tenera, Leccino

COLTIVAZIONE Tradizionale

RACCOLTA Manuale

ESTRAZIONE Ciclo continuo

FRANTOIO NO

OLIVE DA MENSA SI

OSPITALITÀ NO

RISTORAZIONE NO

AZIENDA. La tenuta del Conte Saladini Pilastrini dal 1600 domina il profilo delle colline di Spinetoli con antichi uliveti e vigneti ben pettinati dal vento. Le colline di questo piccolo paesino della vallata del Tronto sono molto vocate per l'agricoltura e assicurano raccolti sani limitando gli interventi dell'uomo in campo con trattamenti. Le olive coltivate sono le classiche delle Marche meridionali con una rinnovata attenzione all'ascolana tenera che si sta esprimendo con grandi potenzialità. La raccolta dei frutti è manuale e la molitura avviene entro 7 ore dalla raccolta.

PRODOTTO. Monocultivar: ha un fruttato medio con note di mela e mandorla; solo sul finale si ravvisa una virgola erbacea. Al palato la piccantezza ne ravviva il corpo mentre l'amaro resta più indietro come percezione. Evo: un blend classico che interpreta bene la tradizione olivicola del territorio nei sentori che esprime. La dolcezza, la rotondità e l'equilibrio sono le chiavi per capirlo. Il naso regala un fruttato medio con sentori di mela gialla, mandorla e una speziatura dolce. Tutti i riconoscimenti olfattivi si ritrovano all'assaggio ma sono ravvivati da un bel piccante e da un amaro leggero ma comunque presente. Un extravergine senza difetti, classico e rassicurante.

ABBINAMENTI. Ascolana Tenera: zuppa di cereali e legumi. Blend: bruschetta.



Monocultivar
Ascolana
Tenera

4



Olio Extravergine
di Oliva

2

LA SOSTA

> **MANGIARE Agriturismo Il Morrice** • Spinetoli (AP) • via Morrice, 6 loc. Pagliare del Tronto • tel. 0736 898265 • 30 euro

Osteria Ophis • Offida (AP) • c.so Serpente Aureo, 54b • tel. 0736 889920 www.osteriaophis.com • 35 euro

> **DORMIRE Villa Picena** • Colli del Tronto (AP) • via Salaria, 66 tel. 0736 892460 • www.villapicena.it

Sol Alto • Monsampolo del Tronto (AP) • c.da Vallone, 17 • tel. 0735 704606 tenutasolalto.it