

9 788897 202271



Fausto Borella

Terred'Olio

195 degustazioni - 121 produttori - 18 regioni italiane - 106 illustrazioni

2014



*In viaggio fra 121 produttori selezionati dal Maestro d'olio
per conoscere altrettante identità culturali del Bel Paese*

Saladini Pilastrì

Spinetoli

La storia dei Conti Saladini Pilastrì risale all'inizio dell'anno Mille. L'azienda è situata nel Piceno, nel sud delle Marche, dove le morbide colline della vallata del Tronto degradano verso il mare. In una di queste valli spicca Villa Saladini Pilastrì, impreziosita da uno splendido casale quattrocentesco.

Proprietario	Saladino Saladini Pilastrì
Indirizzo	Via Saladini, 5 - Spinetoli
Provincia	Ascoli Piceno
Telefono	+ 39 0736.899534
@	saladpil@tin.it
www	www.saladinipilastrì.it
Ettari	15,62
Numero piante	3.800
Età	70
Sesto d'impianto	7X7
Altitudine	200
Periodo di raccolta	Prima decade di ottobre
Mezzi di raccolta	Manuale con agevolatori
Metodo di frangitura	Ciclo continuo a 2 fasi
Filtrazione	Si
Contenitori	Acciaio
Ospitalità	Pennile
Ristorazione	Palazzo dei Mercanti Villa Picena I Calanchi



Nome olio	Saladini Pilastrì "Blend"
Cultivar	Leccino 29% - Frantoio 13% Carboncella 11% - Pendolino, Rosciola, Moraiolo 15% - Altre
Formato	75 cl

Degustazione

Luminoso verde con decisi riflessi dorati. Di buona piacevolezza olfattiva con riconoscimenti vegetali di finocchio selvatico e foglia di pomodoro. Toni floreali di camomilla accennati. In bocca è morbido con un'alternanza di piccante e amaro che ne designa la lunga persistenza.

Abbinamento

Ideale per una passatina di lenticchie. Gioca il suo ruolo sulle seppioline ai carciofi. Sarà utilissimo per la marinatura di sarde e alici.

Nome olio	Monocultivar Tenera Ascolana
Cultivar	Ascolana 100%
Formato	50 cl

Degustazione

Color verde smeraldo. La prevalenza al naso riguarda le note amaricanti di cardo, carciofo e la freschezza di erba appena tagliata. In bocca ritroviamo le medesime sensazioni riscontrate all'olfatto con un finale piacevolmente amaro.

Abbinamento

A crudo su una bistecca cotta ai ferri o sui nervetti lessi con carota e sedano. Da provare per la preparazione di spaghetti con aglio, olio e peperoncino.