

FLOS OLEI 2022



ENGLISH

guida al mondo
dell'extravergine
a guide to the world
of extra virgin olive oil

ITALIANO



no
marco oreggia

THE TOP
500

Azienda Agricola Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5
63078 Spinetoli (AP)


Tel.: +39 0736 899534 - 0736 899580 - Fax: +39 0736 898594


E-mail: info@saladinipilastrì.it - Web: www.saladinipilastrì.it





95  


 200 m

 Specializzato
Specialized


 Vaso aperto, vaso policonico
Open vase, polyconic vase

 Brucatura a mano
Hand picking

 No - Ciclo continuo
No - Continuous cycle

 Ascolana tenera

 Fruttato medio
Medium fruity

 da 10,01 a 12,00 € - 500 ml
from € 10.01 to 12.00 - 500 ml

B brillante conferma per questa consolidata realtà di Spinetoli, l'antico borgo-fortezza di origine medievale che si incontra percorrendo le colline sovrastanti il fiume Tronto. Qui risiede la famiglia dei conti Saladini Pilastrì, noti produttori vinicoli che si distinguono anche per un extravergine degno del loro lignaggio. Su 16 ettari di impianto specializzato trovano posto 4.800 olivi che hanno fruttato quest'anno un raccolto di 400 quintali di olive, pari a 33 ettolitri di olio. Due gli Extravergine Saladini Pilastrì proposti, il "base" e il monocoltivar Ascolana Tenera. Quest'ultimo, ottimo, è giallo dorato intenso con leggere sfumature verdi, limpido. Al naso è ampio e avvolgente, con sentori fruttati di pomodoro di media maturità, mela bianca e banana, cui si affiancano note balsamiche di basilico, menta e prezzemolo. Elegante e vegetale in bocca, sa di fave, lattuga e sedano. Amaro deciso e piccante spiccato e armonico. Perfetto su antipasti di fagioli, carpaccio di salmone, insalate di pomodori, patate al cartoccio, zuppe di ceci, risotto con carciofi, molluschi gratinati, tartare di pesce spada, pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

Another brilliant result for this solid farm located in Spinetoli, the ancient Medieval fortress placed on the hills overhanging the river Tronto. It is the residence of the Earls Saladini Pilastrì, well-known wine growers and producers of a high-class extra virgin olive oil. The specialized olive grove covers 16 hectares with 4,800 trees, which produced 400 quintals of olives and 33 hectolitres of oil in the last harvest. There are two Extra Virgin selections Saladini Pilastrì, the "basic" and the very good Monocultivar Ascolana Tenera, which is an intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is ample and rotund, with fruity hints of medium ripe tomato, white apple and banana, together with fragrant notes of basil, mint and parsley. Its taste is elegant and vegetal, with a flavour of broad beans, lettuce and celery. Bitterness is definite and pungency is distinct and harmonic. It would be ideal on bean appetizers, salmon carpaccio, tomato salads, baked potatoes, chickpea soups, risotto with artichokes, mussels au gratin, swordfish tartare, baked poultry or lamb, mozzarella cheese.