

FLOS OLEI 2024



ENGLISH

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

ITALIANO



marco oreggia

THE TOP
500

Azienda Agricola Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5

63078 Spinetoli (AP)

+39 0736 899534 - 0736 899580

✉ info@saladinipilastrì.it - 🌐 www.saladinipilastrì.it



95 🌐 ⭐

🏔️ 200 m

🌳 Specializzato
Specialized

🗑️ Vaso aperto, vaso policonico
Open vase, polyconic vase

👉 Brucatura a mano
Hand picking

🔄 Non di proprietà - Ciclo continuo
Not owned - Continuous cycle

🌿 Ascolana tenera

👄 Fruttato medio
Medium fruity

🍷 da 12,01 a 15,00 € - 500 ml
from € 12.01 to 15.00 - 500 ml

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 35 ettolitri di olio. L'etichetta proposta è l'Extravergine Saladini Pilastrì - Ascolana Tenera che appare alla vista di un bel colore giallo dorato intenso con leggere sfumature verdi, limpido. Al naso si apre ampio e avvolgente, con sentori fruttati di pomodoro maturo, mela bianca e banana, cui si affiancano note balsamiche di basilico, menta e prezzemolo. Elegante e complesso in bocca, aggiunge toni vegetali di lattuga di campo e sedano. Amaro deciso e piccante ben espresso. Ideale su antipasti di salmone, insalate di legumi, marinate di pesce persico, patate in umido, zuppe di funghi finferli, primi piatti con molluschi, gamberi in guazzetto, seppie alla brace, coniglio arrosto, pollame ai ferri, formaggi caprini.

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 35 hectolitres of extra virgin olive oil in the last harvest. The selection proposed is the Extra Virgin Saladini Pilastrì - Ascolana Tenera, which is a beautiful intense limpid golden yellow colour with slight green hues. Its aroma is ample and rotund, with fruity hints of ripe tomato, white apple and banana, together with fragrant notes of basil, mint and parsley. Its taste is elegant and complex, with a vegetal flavour of country lettuce and celery. Bitterness is definite and pungency is distinct. It would be ideal on salmon appetizers, legume salads, marinated perch, stewed potatoes, chanterelle mushroom soups, pasta with mussels, stewed shrimps, barbecued cuttlefish, roast rabbit, grilled poultry, goat cheese.