

Azienda Agricola Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5

63078 Spinetoli (AP)

+39 0736 899534

info@saladinipilastrì.it - www.saladinipilastrì.it



94

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 15,01 a 18,00 € - 500 ml
from € 15.01 to 18.00 - 500 ml

Confermiamo, leggermente sottotono, questa nota 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 sottile e composto, con sentori fruttati di pomodoro maturo, mela bianca e banana, cui si affiancano nuance balsamiche di basilico, menta e prezzemolo. Morbido e vegetale in bocca, aggiunge toni di lattuga e sedano. Amaro apprezzato e piccante presente e armonico. Ottimo per antipasti di mare, fagioli bolliti, insalate di pomodori, patate al cartoccio, passati di orzo, primi piatti con salmone, molluschi gratinati, seppie alla griglia, pollame o carni di agnello al forno, formaggi freschi a pasta filata.

Present again in our Guide in spite of a slight decrease in its score, this famous farm is 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 fine and delicate, with fruity hints of ripe tomato, white apple and banana, together with fragrant notes of basil, mint and parsley. Its taste is mellow and vegetal, with a flavour of lettuce and celery. Bitterness is distinct and pungency is present and harmonic. It would be ideal on seafood appetizers, boiled beans, tomato salads, baked potatoes, barley purée, pasta with salmon, mussels au gratin, grilled cuttlefish, baked poultry or lamb, mozzarella cheese.