

FRUSTO
BORELLA

MARCHE
SPINETOLI
ASCOLI PICENO

TERRED OILIO 2016

245 DEGUSTAZIONI
137 PRODUTTORI - 16 VIAGGI


Maestrod'olio
EDITORE

SALADINI PILASTRI




L'azienda è situata nel Piceno, inglobando i territori di Spinetoli, Monsampolo e Monteprandone nel sud delle Marche, dove le morbide colline della vallata del Tronto degradano verso il mare. A Spinetoli spicca Villa Saladini Pilastrì, impreziosita da uno splendido casale quattrocentesco e circondata da oltre 320 ettari di proprietà.





PROPRIETARIO:	Saladino Saladini Pilastrì
ETTARI:	15,62
NUMERO PIANTE:	4.800
ETÀ PIANTE:	40 - 70 anni
VARIETÀ COLTIVATE:	Leccino - Frantoio - Carboncella - Pendolino - Rosciola - Moraio- lo - Ascolana - Maurino - Itrana - Canino - Peranzana
ALTITUDINE (metri slm):	200
SESTO D'IMPIANTO:	7X7
RACCOLTA:	manuale con agevolatori
PERIODO DI RACCOLTA:	prima decade di ottobre
METODO DI ESTRAZIONE:	ciclo continuo
FRANTOIO AZIENDALE:	no
FILTRAZIONE:	sì, a cartoni di cellulosa
CONSERVAZIONE:	acciaio inox
PRODUZIONE TOTALE:	6.500 litri
VENDITA DIRETTA:	sì
ALTRI PRODOTTI:	vino, cereali

via Saladini, 5
TEL: +39 0736899534 E-MAIL: saladpil@tin.it
www.saladinipilastrì.it


 Saladini Pilastrì Blend


 Produzione: 6.000 litri

 Cultivar: Leccino 29% - Frantoio
13% - Carboncella 11% - Pendolino/
Rosciola/Moraio 15% - Altre 32%


 Formato: 750 ml - 5 l

Giallo verde, alla vista è limpido e denso. La prima impressione al naso sono la sua intensità e la sua fragranza. Oliva verde ed erba tagliata, con una sfumatura finale di agrume. In bocca è strutturato e bilanciato con un richiamo finale speziato di noce moscata e cannella. Olio pronto per essere degustato con una vellutata di zucca e per esaltare una grigliata di pesce azzurro con cipolle dolci.

 Monocultivar Tenera Ascolana

 Produzione: 500 litri

 Cultivar: Tenera Ascolana 100%

 Formato: 500 ml - 5 l

Giallo oro antico, con riflessi verdi. L'olio si presenta denso e molto limpido. Ventaglio olfattivo invitante e fine, mela verde e banana, fior di zagara e finale di rosmarino. In bocca si presenta con una struttura elegante e mai aggressiva: l'amarrezza della melanzana prima, piacevoli spilli di speziatura, poi. Equilibrato e armonico, se conservato bene, sarà un olio che esalterà piatti estivi tra cui spigola arrosto con finocchi gratinati e da usare come ripieno di un tartufo al cioccolato.