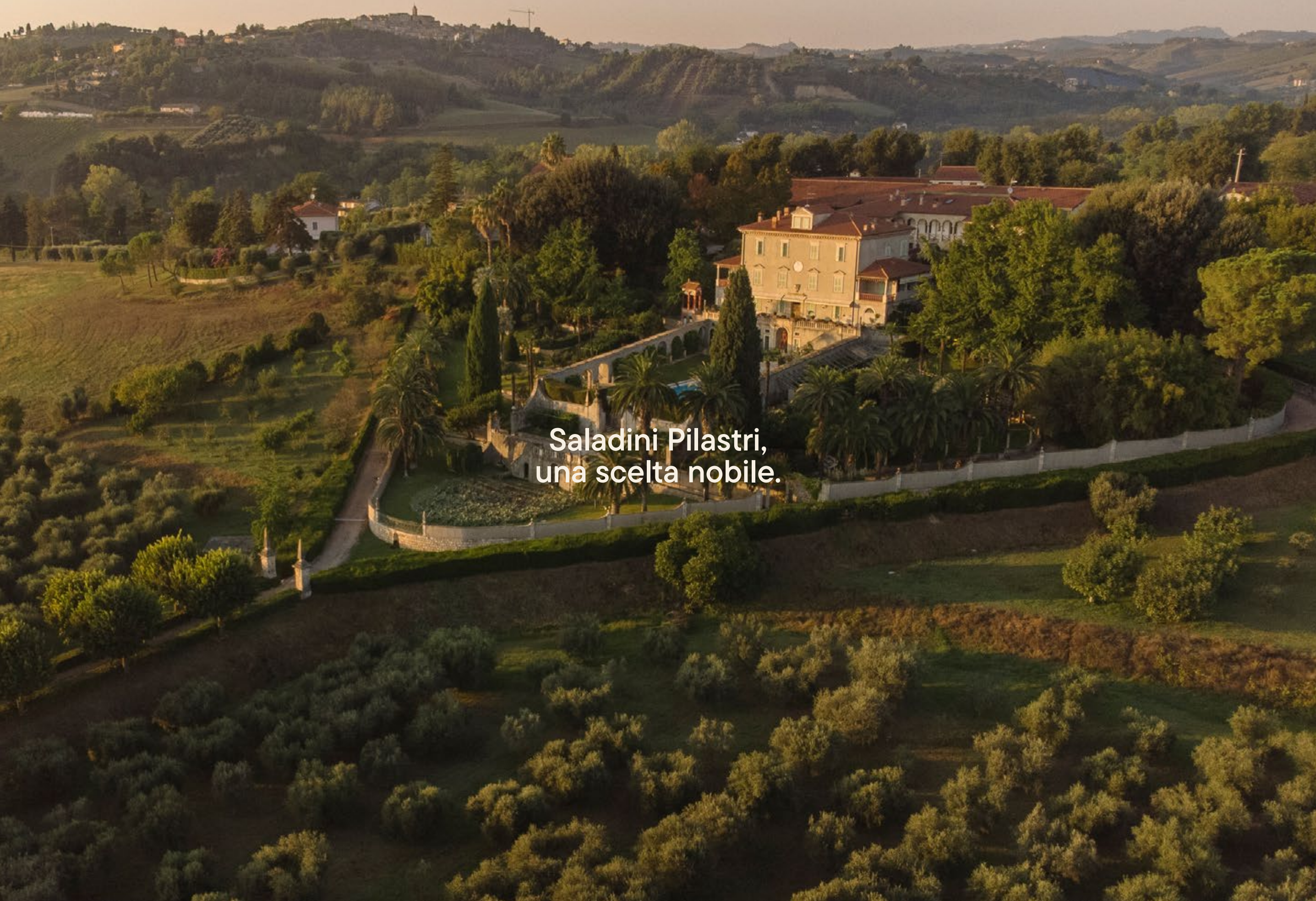




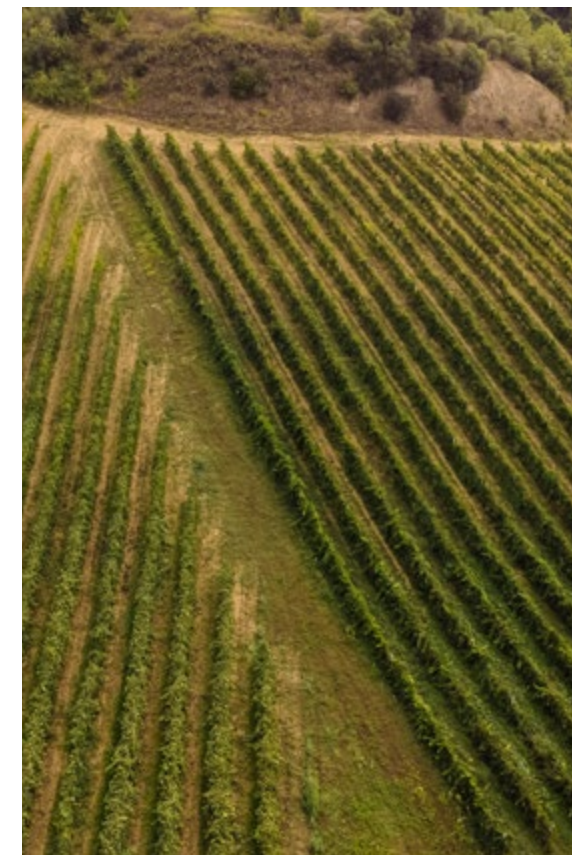
SALADINI PILASTRI
CANTINA



Saladini Pilastri,
una scelta nobile.

SALADINI PILASTRI
Affacciati su un giardino
Una passione antica lunga una storia
Unico come il terroir
Questioni di stile
PRODOTTI
Falerio DOC
I Classici
Passerina IGT
Falerio Pecorino DOC
Rosso Piceno DOC
Le Selezioni
BONARIA Offida Passerina DOCG
COMES Offida Pecorino DOCG
CONSENSO Marche Rosato IGT
PIEDIPRATO Rosso Piceno Superiore DOC
Le Riserve del Conte
MONTETINELLO Rosso Piceno Superiore DOC
VIGNA MONTEPRANDONE Rosso Piceno Superiore DOC
PREGIO DEL CONTE Marche Rosso IGT
Pecorino Spumante Brut Metodo Charmat Lungo
GRAPPA DEL CONTE
Gli Oli Extra Vergini d’Oliva
BLEND Olio extra vergine d’oliva
MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA Olio extra vergine d’oliva





Affacciati su **un giardino**

Per conoscere i vini Saladini Pilastrì, forse prima ancora di aprire la bottiglia e portare il calice alle labbra o mentre si compiono questi gesti, bisogna immaginare un giardino che abbraccia tre comuni nel sud delle Marche – **Spinetoli, Monteprandone, Monsampolo** – e che beneficia delle influenze del mar Adriatico e degli Appennini,

assicurando a ciascuna varietà d'uva le migliori condizioni possibili. Terreni freschi, calcarei e ciottolosi per le uve bianche; suoli sabbiosi per la finezza degli aromi e argillosi per la produzione di rossi strutturati da lungo affinamento. Questo giardino si estende su **150 ettari di superficie vitata certificata bio già dal 1994.**

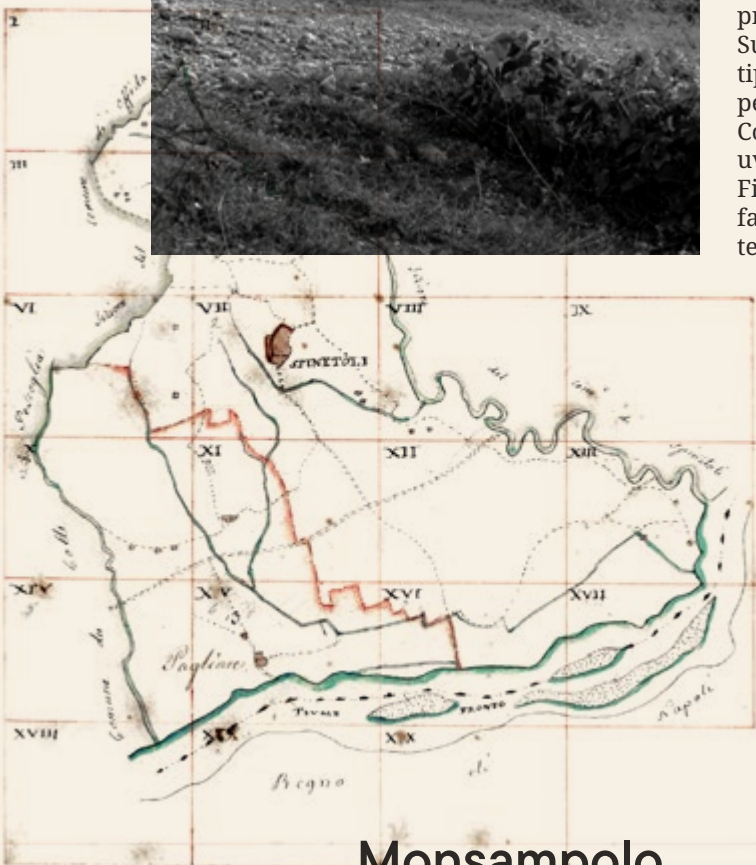
A sinistra vista di Spinetoli, a destra vigneti della zona chiamata Sabbione, a ridosso del centro storico del comune.



Spinetoli

Il borgo storico di Spinetoli svetta sui nostri vigneti. Tre grandi particelle rappresentano la nostra tradizione produttiva nel comune dove ha sede la cantina.

Il **Montepulciano** può beneficiare di terreni che in un ristretto lembo di terra cambiano radicalmente dal sabbioso alla diffusa argilla nel Piceno. Il **Trebbiano**, messo a dimora negli anni Settanta e ancora coltivato negli impianti originari, cresce su basse colline con evidente presenza di ghiaia e sassi su esposizioni Sud-Nord, conferendo alle uve la propria tipicità e generando prodotti di grande personalità. Peculiare il vigneto in zona Collelungo, anche chiamata Polo Nord, in cui le uve **Pecorino**, lambite dal vicino torrente Fiobbo, maturano in un contesto speciale e favorevole, caratterizzato da grandi escursioni termiche giorno-notte.



Monsampolo del Tronto

A breve distanza da Spinetoli, si trova la piccola tenuta di Monsampolo. Esempio classico di biodiversità Picena: oliveti e vigneti si fondono in un contesto collinare rinfrescato dalle miti correnti dei Monti Sibillini. Qui, i terreni argillosi donano alle uve la capacità di produrre vini ricchi e materici dalla notevole capacità evolutiva. Fiore all'occhiello del territorio di Monsampolo è un vecchio vigneto di **Sangiovese** capace di regalare uve di grande concentrazione.



Monteprandone

Per la sua conformazione, il parco vitato a Monteprandone è molto suggestivo. Tre dolci colline si fiancheggiano e sono dimora di vigneti custoditi da uliveti e querce secolari. Il primo vigneto di proprietà risale al 1952 ed è tuttora presente e produttivo. La composizione dei terreni mediamente calcareo-argillosa permette ai vitigni autoctoni, **Passerina** e **Pecorino**, di originare vini freschi dalla piacevole e caratteristica nota minerale. Contribuisce a condizionare positivamente la maturazione delle uve la presenza di un piccolo lago di proprietà che, in sinergia con le brezze marine, mitiga le temperature della zona.

Mappe Pontificie, anno 1815.



Nel suo centro, nel cuore di tutto, da più di mille anni legata al territorio c'è la **famiglia Saladini Pilastri**, che nella persona del Conte Saladino Saladini Pilastri, porta avanti l'attività di vinificazione. Nata come casino di villeggiatura legata all'attività venatoria della famiglia, con il suo stile neoclassico e la riservatezza offerta da aceri, lecci, corbezzoli e altri tipi di vegetazione, la villa domina la Vallata del Tronto. Alle spalle della villa sorge la cantina che la nobile famiglia ha sviluppato già dalla seconda metà del XX secolo, risultando una delle realtà più interessanti della zona e depositarie di un ricco patrimonio di storie e di antico sapere.

Saladini Pilastri

Una passione antica
lunga **una storia**



A sinistra in alto la Villa, accanto la bottaia. A destra l'ingresso originale della cantina, oggi ingresso della bottaia.



Unico come il **terroir**

Oggi la cantina interpreta il patrimonio di tradizioni alla luce di uno stile attuale e attento alle esigenze di esperti e amanti del vino. Lo fa con il supporto della sua squadra di professionisti che trattano con cura e rispetto i vitigni autoctoni, **Pecorino e Passerina**; quelli tipici, **Trebbiano, Sangiovese, Montepulciano**; ai quali sono affiancati il **Fiano**, di origine campana che qui ha trovato, già dagli anni Novanta, condizioni pedoclimatiche perfette; e quelli internazionali.

Boschi di querce, specchi d'acqua, pini marittimi e oliveti completano questo panorama lussureggiante dove **più della metà delle viti ha un'età superiore ai 50 anni**. E sono proprio le vigne vecchie a rendere unici i vini Saladini Pilastrì: coltivare vigne vecchie vuol dire ottenere basse rese e grappoli concentrati, dai quali si ottengono mosti di grande qualità, dal perfetto equilibrio tra zuccheri, acidi e polifenoli.



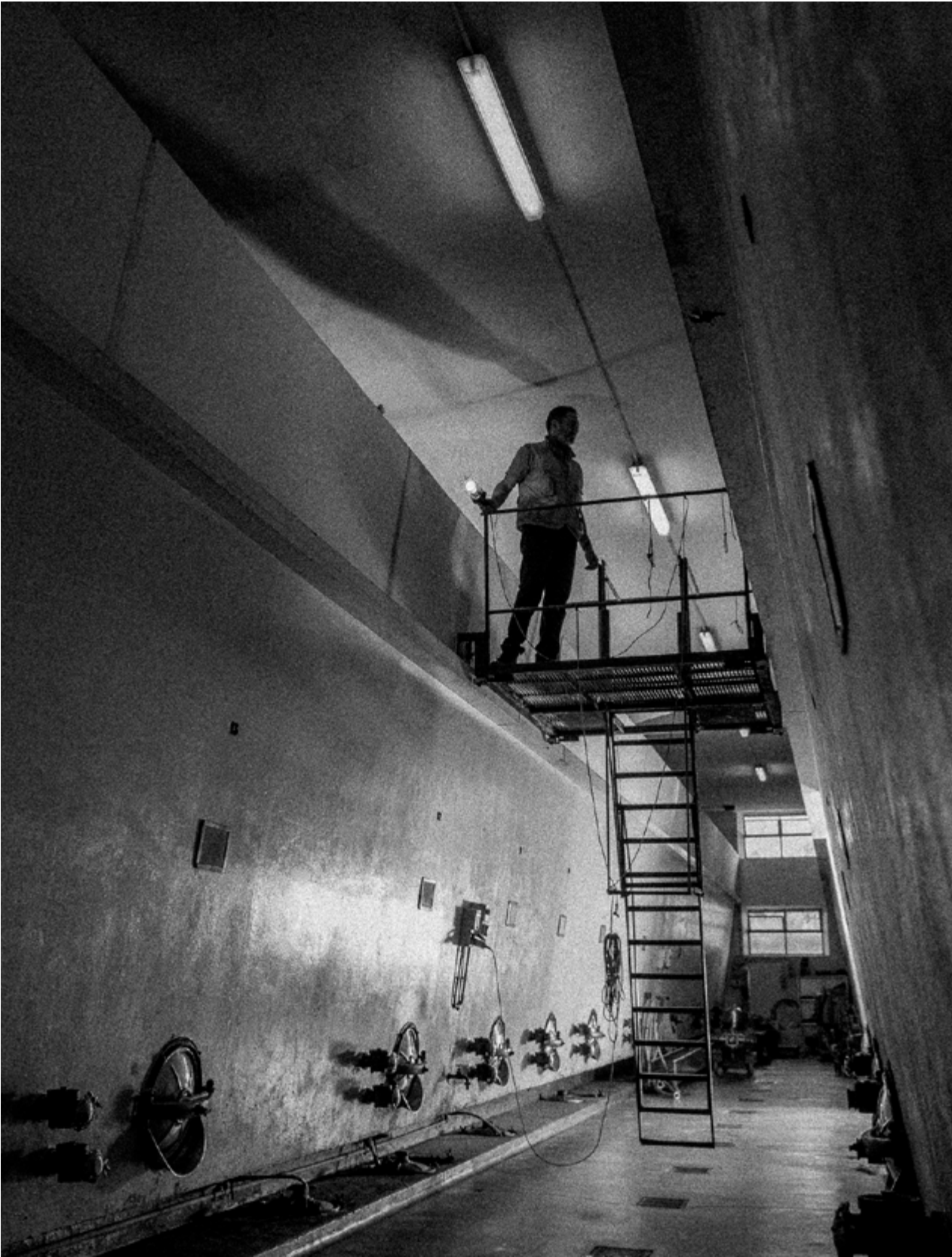
A sinistra vista panoramica dei vigneti di Monteprandone con al centro il bosco di querce secolari. A destra particolare di una vecchia vite di trebbiano e fiori di calendula, espressione della biodiversità nel vigneto.

Questioni di **stile**

Gastronomici. È l'aggettivo che meglio descrive questi vini veri, come da tradizione.



I bianchi e i rosati vinificano e affinano in vasche di cemento vetrificato dove periodici bâtonnage conferiscono amabilità a vini naturalmente densi e morbidi. I fusti di rovere, nella fase di affinamento dei rossi, accompagnano la vita del vino per un tempo lungo o breve, a seconda delle sensazioni che si desidera suscitare. Equilibrio e garbo, si ritrovano in un calice Saladini Pilastrì capace di migliorare un momento e offrire rigogliosa leggerezza.



Vasche in cemento per vinificazione e affinamento di vini bianchi e rosati. A sinistra degustazioni con Piediprato e Bonaria, entrambi vini della linea Le Selezioni.

1012

Rediprato

Affegna in filza n. 87. 88

1209

Saladini

Conte Pietro e Fui d'arcoli con

appropria da

privato dominio posseduto in gto Terr.

Saladini in

Cond. sud. un terreno con due case ad uso di Co.

supp.

ladino, confine da Capo, e da un lato colli Beni de.

Madia

Marchese Silvio alorati da piedi, ed all'altro la

Giuf.

ro colle strade pubbliche, dehaquansita in tutto di

Quattro uno qte sette e pres. una, uoe.

1012 Sem. alb. con viti R = 8: 5: = = 317. 175

111 Sem. Canaginato - R = 4: 1: = = 106. 12

Podivo, opp. Spazzile

con arad e con pascipa

10 scoli - - - - R = 4: 1: = = 178. 50

In tutto R 1: 7: 1: = = 701. 87

da

Il altro ind. Terr. e Contrada sud. confine da Capo

881

la strada pubblica, da piedi col Fosso, da un lato col



Falerio DOC



Uve: Trebbiano, Pecorino, Passerina,
Chardonnay, Fiano.

L'unico ed equilibrato blend di uve dà vita a un vino elegante e ricco dal profumo intenso e complesso. Sentori di frutta bianca di pera e tropicale di ananas, si susseguono a note floreali di biancospino ed eleganti sbuffi di nocciola ed erbe aromatiche. Particolarmente indicato con olive all'ascolana, piatti di pesce, salse delicate e carni bianche.

Bottiglia 0,75L Bag in Box 3L

I Classici

Nella bellezza del quotidiano. Questa linea celebra i giorni qualunque, i gesti semplici, i calici di vino a tutto pasto.

Passerina IGT

Falerio Pecorino DOC

Rosso Piceno DOC



Passerina IGT

Falerio Pecorino DOC

Rosso Piceno DOC



Uve: Passerina.

Un vino goloso e profumato, dalla naturale freschezza e dalla stimolante sapidità. Accompagna divinamente delicati e aromatici piatti di pesce, come l'insalata di mare o gli spaghetti alle vongole. Ottimo come aperitivo.

Bottiglia 0,75L



Uve: Pecorino, Trebbiano.

Ben strutturato, grazie alla ricchezza del vitigno autoctono Pecorino, e all'apporto del Trebbiano proveniente da vecchie vigne. Ideale per accompagnare l'intero pasto, si abbina perfettamente a piatti di pesce, carni bianche e formaggi.

Bottiglia 0,75L



Uve: Montepulciano, Sangiovese.

Dal tipico colore rubino luminoso con sfumature violacee e dal bouquet intenso e fruttato. In bocca il sorso è croccante, fresco e di buona struttura con un tannino dolce, mai invadente. Si abbina a salumi e formaggi, legumi e carni rosse, sia arrosto che grigliate. Ideale con la pizza.

Bottiglia 0,75L Magnum 1,5L Bag in Box 3L

Le Selezioni

Per esaltare il cibo e ricercare l'armonia del gusto. Quella delle Selezioni è una linea esattamente creata per le esigenze dei ristoranti attenti all'abbinamento cibo-vino. Vini gastronomici, puliti e di grande equilibrio.

BONARIA
Offida Passerina DOCG

COMES
Offida Pecorino DOCG

CONSENSO
Marche Rosato IGT

PIEDIPRATO
Rosso Piceno Superiore DOC



BONARIA Offida Passerina DOCG	COMES Offida Pecorino DOCG	CONSENSO Marche Rosato IGT	PIEDIPRATO Rosso Piceno Superiore DOC
			
Uve: Passerina.	Uve: Pecorino.	Uve: Sangiovese, Montepulciano, Merlot.	Uve: Montepulciano, Sangiovese.
Alla vista si presenta cristallino, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Note fruttate di mela verde, floreali di sambuco e un bel vegetale di erba appena tagliata ne compongono il quadro olfattivo. Molto equilibrato, dal sorso succoso, energico e sapido.	Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, si esprime al naso con sentori agrumati di pompelmo, note di pesca, fiori gialli ed erbe aromatiche. Fine e strutturato, in bocca è avvolgente e dinamico con sensazioni di morbidezza sostenute da una rinfrescante vena acida che allunga il finale.	Di un suadente e luminoso rosa fiori di pesco, si rivela al naso con un profumo intenso ed intrigante di fragole, lamponi e sfumature floreali di rosa. Al gusto sorprende con un ingresso vibrante e minerale, che poi si completa con piacevolezza e buona persistenza.	Note di frutta rossa e nera matura, come ciliegia, prugna e mora, insieme a sensazioni floreali di violetta e speziate di pepe nero, caratterizzano un naso fine e complesso. Di grande equilibrio, dal sorso fresco e rotondo, con una vellutata spinta tannica.
Bottiglia 0,75L	Bottiglia 0,75L	Bottiglia 0,75L	Bottiglia 0,75L
SALADINI PILASTRI	I CLASSICI	LE SELEZIONI	LE RISERVE DEL CONTE
			GLI OLI EVO

Le Riserve del Conte

Per i momenti importanti, per godere del tempo a un ritmo umano.
Le Riserve del Conte è la nostra linea premium:
offre vini che incarnano passione ed eleganza senza tempo.

MONTETINELLO
Rosso Piceno Superiore DOC

VIGNA MONTEPRANDONE
Rosso Piceno Superiore DOC

PREGIO DEL CONTE
Marche Rosso IGT



MONTETINELLO
Rosso Piceno Superiore DOC

VIGNA MONTEPRANDONE
Rosso Piceno Superiore DOC

PREGIO DEL CONTE
Marche Rosso IGT



Uve: Montepulciano, Sangiovese.

Uve: Montepulciano, Sangiovese.

Uve: Montepulciano, altri vitigni a bacca nera.

La contrada Montetinello si trova su una collina esposta a sud-est nel comune di Montepandone, a pochi chilometri dal mare. Qui, da una vigna vecchia circondata da splendidi ulivi, fotografia del tipico terroir Piceno, nasce un vino armonico di eccellente finezza.

Sull'omonima collina di Montepandone, a pochi chilometri dal mare e con esposizione Sud, dimora una vigna impiantata nel 1952. Da qui nasce un vino energetico di grande eleganza e complessità aromatica, dal sorso ricco e profondo e dal finale piacevolmente salino.

Da una segreta combinazione di uve biologiche, frutto del gusto raffinato del Conte Saladini Pilastri, matura per 18 mesi in antiche e pregiate botti grandi di rovere di Slavonia. Un vino di nobile struttura e personalità, capace di sfidare il tempo.

Bottiglia 0,75L

Bottiglia 0,75L Magnum 1,5L

Bottiglia 0,75L



Pecorino Spumante Brut
Metodo Charmat Lungo



Uve: Pecorino.

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, si esprime al naso con un bouquet intenso e balsamico, con sensazioni floreali di ginestra e acacia. In bocca il sorso è fragrante e avvolgente, con note di pesca, cedro e una piacevole chiusura minerale.

Bottiglia 0,75L



GRAPPA DEL CONTE



Distillata artigianalmente con
alambicco discontinuo a bagnomaria,
è frutto di fragranti vinacce
selezionate in cantina. Presenta un
bouquet intenso e fine, frutto della
particolarità dei vitigni che ne
compongono il blend.

Bottiglia 0,7L



SALADINI PILASTRI

I CLASSICI

LE SELEZIONI

LE RISERVE DEL CONTE

GLI OLI EVO

Linee, prodotti e formati:
un grande **riepilogo**.

IL FALERIO	0,25L	0,5L	0,7L	0,75L	1,5L	3L	5L
Falerio DOC				•		BiB	
I CLASSICI							
Passerina IGT				•			
Falerio Pecorino DOC				•			
Rosso Piceno DOC				•	Magnum	BiB	
LE SELEZIONI							
BONARIA Offida Passerina DOCG				•			
COMES Offida Pecorino DOCG				•			
CONSENSO Marche Rosato IGT				•			
PIEDIPRATO Rosso Piceno Superiore DOC				•			
BONARIA Offida Passerina DOCG				•			
LE RISERVE DEL CONTE							
MONTETINELLO Rosso Piceno Superiore DOC				•			
VIGNA MONTEPRANDONE Rosso Piceno Superiore DOC				•	Magnum		
PREGIO DEL CONTE Marche Rosso IGT				•			
LO SPUMANTE							
Pecorino Spumante Brut Metodo Charmat Lungo				•			
LA GRAPPA							
LA GRAPPA DEL CONTE			•				
JÉROBOAM							
Rosso Piceno Superiore DOC						Jéroboam	
GLI OLI EXTRA VERGINI D'OLIVA							
BLEND Olio extra vergine d'oliva	•			•		Latta	Latta
MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA Olio extra vergine d'oliva		•					



Gli Oli Extra Vergini d'Oлива

Il condimento è essenziale. Monovarietale di Ascolana Tenera e blend,
i nostri oli delicati ed eleganti, sono pronti a incontrare ricette anche extraregione.

BLEND
Olio extra vergine d'oliva

MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA
Olio extra vergine d'oliva





BLEND
Olio extra vergine d’oliva

MONOCULTIVAR
ASCOLANA TENERA
Olio extra vergine d’oliva



Varietà: Leccino, Frantoio, Carboncella,
Pendolino-Rosciola, Lea-Moraiolo.

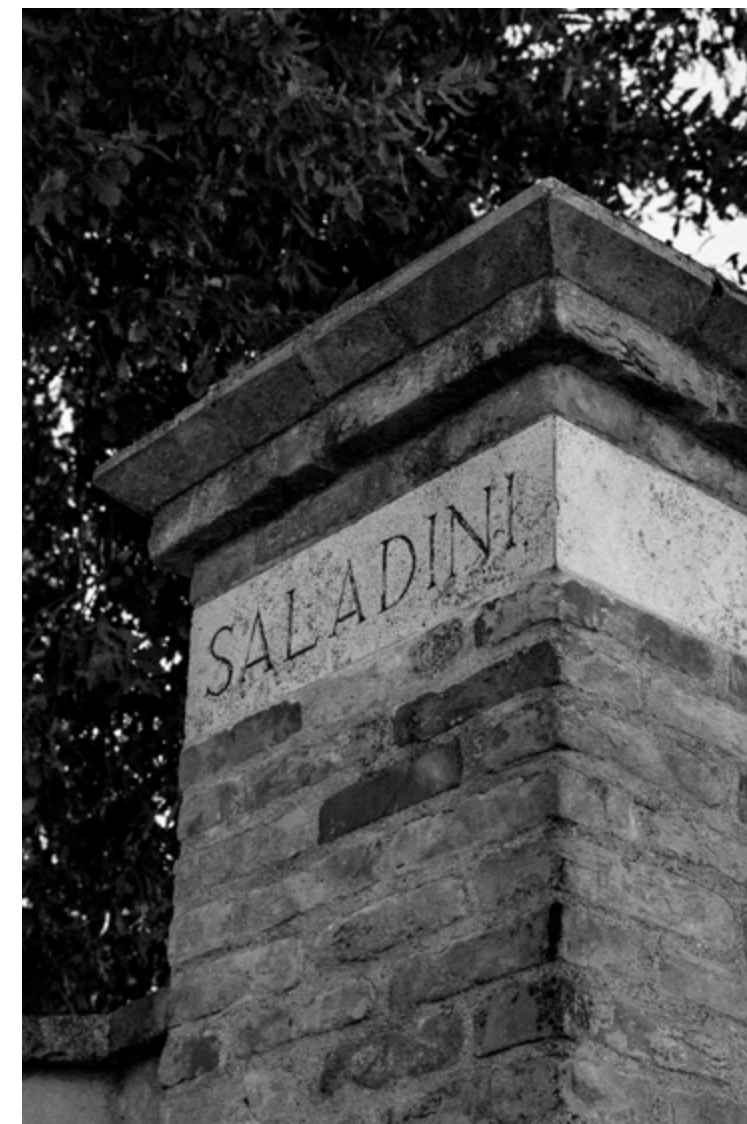
Varietà: Ascolana Tenera.

La raccolta tempestiva e la rapidità nella frangitura, conferiscono all’olio un gusto equilibrato, misuratamente amaro e piccante. Di colore verde, ricco in polifenoli e basso di acidità, ha fragranze fruttate ed erbacee con sentori di mandorla e carciofo.

Il nostro iconico, celebrato e pluripremiato olio evo. Ricco di polifenoli, a bassa acidità, leggermente fruttato, amaro e piccante. Di colore verde con riflessi giallastri, si distingue per il suo inconfondibile aroma di pomodoro, la sua caratteristica più peculiare, elegantemente arricchito con armoniosi sentori di carciofo e mandorla.

Bottiglia 0,25L / 0,75L Latta 3L / 5L

Bottiglia 0,5L



Come punti di una costellazione, i nostri **punti vendita monomarca** sono distribuiti sul territorio per offrire un'esperienza diretta di assaggio e acquisto. Si trovano tra le viette di Ascoli Piceno, di fronte alla cantina, a Spinetoli, e a San Benedetto del Tronto in una zona strategica.

Spinetoli (AP)
Via Fiumano, 1
0736.890192

S. Benedetto del T. (AP)
Via L. Gabrielli, 3
0735.753462

Ascoli Piceno
Via C. Battisti, 13
0736.782958





Affondano nella polvere della terra le nostre
radici e la storia dei Conti Saladini Pilastri.

Di vite in vite, di olivo in olivo, si rincorrono generosità,
rispetto e coltivazione della capacità di innovare che risiede
nelle persone e nel metterle in relazione tra loro: questa è la
nobiltà di cui portiamo le effigi, la forma di un sentimento.

Di fronte allo sciabordio frenetico del quotidiano, ci inseriamo
con garbo, diventando quel calice che migliora il momento e
offre la rigogliosa leggerezza dello stare insieme.



+39 0736.899534 – info@saladinipilastri.it



SALADINI PILASTRI
CANTINA