



Valdibella

CATALOGO PRODOTTI

Abbiamo scelto un percorso produttivo basato sulla valorizzazione dei vitigni tradizionali e nel farlo applichiamo un disciplinare di produzione che tiene conto non solo della metodologia biologica ma anche di misure volte a trasformare i campi in centri di equilibrio. Attraverso azioni mirate e a bassissimo impatto ambientale (tra tutti, la fertilità del suolo e la gestione delle chiome), le vigne vengono “nutrite” e difese per raggiungere alti livelli qualitativi dell’uva. Inoltre, si trovano integrate con altre piante autoctone del territorio, olivo, mandorlo, fico, melograno, vicino ad aree naturali (piccoli boschi, laghetti, incolti, siepi, cumuli di pietre etc.), in modo da rendere più stabile ed equilibrato l’agro-ecosistema.

VINI NATURALI

ARIDDU

Grillo / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

È un varietà tipica della Sicilia occidentale, specialmente della provincia di Trapani. È un vitigno recente poiché la sua origine è attribuita nel 1869 al famoso scienziato siciliano Antonio Mendola, dopo aver selezionato diversi incroci tra Catarratto e Zibibbo.

**Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Grillo

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

fine agosto, inizio settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e mantenute a contatto con le bucce per una notte a 8°C. Il giorno successivo le uve vengono pigiate e il mosto appena travasato viene aggiunto di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto. La fermentazione dura circa 20 giorni ad una temperatura di 15°C. Dopo la fermentazione il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Olfatto: aromi sottili e delicati con sentori di erba e un leggero tocco di agrumi; Sapore: un vino molto generoso, elegante, ben bilanciato con sensazioni persistenti davvero eccezionali

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

MUNIR

Catarratto / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Il Catarratto è la nostra uva. Per noi rappresenta il vitigno della tradizione più antica. Da sempre si coltiva nel nostro territorio, e in passato era molto raro trovarlo al di fuori di questa zona. Il Munir ha la grande responsabilità di continuare la tradizione dei nostri padri. Tutti i nostri agricoltori lo coltivano, proprio per il legame profondo che negli anni si è creato.

**Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Catarratto

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

settembre e ottobre

Resa (in quintali di uva per ha)

80 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e pigiate. Successivamente il mosto decantato viene travasato e aggiunto di mosto a fermentazione naturale (preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto). La fermentazione dura circa 20 giorni ad una temperatura di 15°C. In seguito, il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: molto fruttato con note di fiori di campo e di agrumi. Sapore: vino di buona struttura con un finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

JAKÌ

Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Jaki nasce dai bellissimi vigneti di Nero d'Avola e di Cabernet Sauvignon di proprietà di Gioacchino Accardo, socio storico e uno dei fondatori del progetto Valdibella. Il nome Jakì deriva da Jachinu, che è il diminutivo dialettale siciliano di Gioacchino.

**Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

50% Nero d'avola - 50% Cabernet sauvignon

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

prime due settimane di settembre per entrambe le varietà

Resa (in quintali di uva per ha)

80 quintali/Ha Nero d'avola; 50 quintali/Ha Cabernet sauvignon

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cantina all'interno di piccole ceste; successivamente vengono diraspate e aggiunte di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve della stessa vigna. La fermentazione procede per circa 9 giorni alla temperatura di 28°C, al termine della quale le vinacce vengono separate dal vino e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

8 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino. Olfatto: molto fruttato, riunisce le caratteristiche delle due varietà utilizzate per il blend. Sapore: prevalgono i frutti rossi maturi come la ciliegia e la prugna, equilibrato e ben strutturato.

Temperatura di servizio

18-20°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

KERASOS

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Non a caso l'abbiamo chiamato così, ciliegia, dal greco: **κεράσος** - Kerasos. Il suo aroma di ciliegia e frutti rossi è inconfondibile. È questa la caratteristica che contraddistingue il Nero D'Avola della nostra zona. Crediamo che questo dipenda dalle condizioni del nostro territorio, terreni argillosi calcarei, alta collina con ventilazione e forti escursioni termiche. Tutto questo ci dà un vino che al corpo e alla struttura unisce una grande eleganza con sentori di frutta e con tannini mai aggressivi.

**Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Nero d'Avola

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

seconda, terza settimana di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

70 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti dall'agro di Camporeale tra i 250 e 350 mt sul livello del mare. Le uve – con sinergia tra diversi vitigni – vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunto il mosto a fermentazione naturale preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 10 giorni alla temperatura di 24 °C. Al termine le vinacce vengono separate e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino. Olfatto: la caratteristica nota di ciliegia, frutti rossi ed una leggera, piacevole nota balsamica. Sapore: un vino caldo ed abbastanza morbido, acidità e tannino ben presenti, ma fini e nel complesso molto gradevoli.

Temperatura di servizio

18-20 °C

Formati disponibili

casse con 6 bottiglie da 0,75 l

LIGAME

Syrah / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

La Disa, in dialetto siciliano *liame*, è una pianta erbacea spontanea molto resistente. Nel nostro territorio e in gran parte della Sicilia rurale di parecchi decenni fa, veniva usata dagli agricoltori per legare le viti. L'abbiamo presa a simbolo per questo vitigno dalle antichissime origini, che alcuni autori fanno risalire alla città persiana di Shiraz. Il Syrah di oggi proviene sicuramente dalla valle del Rodano e da lì si è diffuso nel mondo e ha trovato in Sicilia una terra vocata per la sua coltivazione.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale e Alcamo (Pa)

Vitigno

100% Syrah

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

prima decade di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

80 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cantina all'interno di piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunte di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve della stessa vigna. La fermentazione procede per circa nove giorni alla temperatura di 25°C, al termine della quale le vinacce sono separate dal vino e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Olfatto: intenso e fruttato, caratterizzato da sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra cui spicca il pepe nero e un finale di liquirizia e cacao. Sapore: al palato presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco, con una media tannicità.

Temperatura di servizio

18-20°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

SULLE BUCCE

Grillo / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA / senza solfiti aggiunti

Questo vino nasce dalla voglia di metterci in gioco. Dodici giorni di macerazione fermentativa sulle bucce per ottenere un Grillo strutturato, tannico, che va incontro senza paura a un invecchiamento consapevole. La sua espressione organolettica è più complessa dunque, a partire dal suo colore aranciato ma anche più autentica grazie alla scelta di non aggiungere solfiti.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Grillo

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

fine agosto/ inizio settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha – 6000 kg

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove vengono diraspate e tenute in vasca a bassa temperatura (8°C). Il giorno seguente viene aggiunto mosto in fermentazione (proveniente da uve della stessa vigna raccolte la settimana precedente). Poco prima della fine della fermentazione alcolica, che dura circa dodici giorni, il vino viene definitivamente separato dalle vinacce che vengono pressate. Il vino rimarrà ad affinare sui lieviti, fino alla primavera successiva, prima di essere imbottigliato.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico con riflessi oro. Olfatto: note di fiori, di agrumi e erbe aromatiche. Sapore: gusto pieno, giustamente tannico, caldo ma elegante e bilanciato da una buona mineralità che conferisce un finale lungo e complesso.

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

ISOLANO

Catarratto Extra Lucido / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

«Fu Vincenzo Solano, mio nonno, a piantare un alberello di Catarratto Extra Lucido nella tenuta del Parino negli anni '50. Da allora, con la mia famiglia, continuiamo la tradizione e coltiviamo questo vitigno nella parte più alta della collina, dove la terra è forte e la vigna sta bene anche con poca acqua. Accanto al vigneto, poi, abbiamo piantato un piccolo bosco con 500 alberi, così da rendere più stabile ed equilibrato l'agro-ecosistema circostante».

Massimiliano Solano



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Catarratto Extra Lucido

Forma di allevamento

alberello

Periodo di vendemmia

ultima settimana di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

50 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e pigiate. Successivamente il mosto decantato viene travasato e aggiunto di mosto a fermentazione naturale (preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto). La fermentazione dura circa 20 giorni ad una temperatura di 15°C. In seguito, il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: il suo aroma ricorda l'odore che si libera quando si attraversa la macchia mediterranea in primavera. Sapore: ha una buona struttura e mineralità. Mantiene una buona acidità, con il retrogusto che ricorda la mandorla.

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

ZI BI BÒ

Zibibbo / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Dall'antica Alessandria d'Egitto e grazie ai Fenici, arriva in Sicilia lo Zibibbo. Oggi lo consideriamo un vitigno autoctono, perché nel nostro territorio ha trovato il suo ideale sviluppo. Nonostante la tradizione lo voglia elaborato per la produzione di vini dolci, abbiamo voluto reinterpretare lo Zibibbo in un vino aromatico secco, in questa versione gradevole e spensierata, con l'accento sulla o.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Zibibbo

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

fine agosto, inizio settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e mantenute a contatto con le bucce per una notte a 6°C. Il giorno successivo le uve vengono pigiate e il mosto appena travasato viene aggiunto di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto. La fermentazione dura circa 15 giorni ad una temperatura di 15°C. Dopo la fermentazione il vino passa l'inverno in acciaio a maturare sulle fecce fini di lievito, prima di essere imbottigliato in primavera.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: intenso ed equilibrato con note di moscato tipiche del vitigno e profumi di agrumi e fiori. Sapore: armonico, sapido e persistente.

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

DHYANA

Perricone / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Il Dhyana è un vino rosato ottenuto dalla pressatura diretta delle uve di Perricone. L'antico vitigno siciliano, conferisce un profilo aromatico del tutto peculiare e altamente identitario. Le uve vengono raccolte nella maturità ideale per garantire l'equilibrio migliore a questo vino.

**Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Perricone

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

terza decade di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

90 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate, pigiate e macerate per alcune ore prima della pressatura. Successivamente il mosto decantato viene travasato e aggiunto di pied de cuvée a fermentazione naturale (preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto). La fermentazione dura circa 15 giorni ad una temperatura di 18°C. In seguito, il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbotigliamento che avviene senza alcuna filtrazione per preservarne integrità e carattere.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato intenso. Olfatto: predominanza di piccoli frutti di sottobosco e gelso. Sapore: morbido, armonioso, fruttato.

Temperatura di servizio

12-14°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

RESPIRO

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA / senza solfiti aggiunti

Il Nero d'Avola che usiamo per il Respiro proviene da un unico vigneto esposto a Sud, del nostro socio Pietro Scardino. Il suo valore aggiunto consiste nell'assenza di solfiti aggiunti che insieme alla fermentazione naturale valorizzano al massimo le caratteristiche varietali e di un territorio mantenuto il più possibile nella sua integrità. Ecco perché è stato chiamato così: niente di più vitale come il respiro.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Nero d'Avola, cru

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

seconda, terza settimana di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

50 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve provengono da un unico vigneto, in contrada Fargione. È stato scelto proprio questo appezzamento perché conferisce alle uve le caratteristiche ideali per la produzione di un vino senza solfiti. Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste. Successivamente diraspate, viene aggiunto il mosto a fermentazione naturale preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 10 giorni alla temperatura di 24 °C. Al termine le vinacce vengono separate e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino. Olfatto: aroma molto intenso, note di ciliegia e frutti di bosco. Nel finale una leggera nota balsamica. Sapore: un vino caldo e abbastanza morbido, acidità e tannino ben presenti, ma fini e nel complesso molto gradevoli.

Temperatura di servizio

18-20 °C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l



AGAPE

Nerello mascalese / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Vitigno tra i più antichi della Sicilia, il Nerello Mascalese è nativo della zona dell'Etna e da lunghissimo tempo è coltivato anche in Sicilia occidentale, tanto da essere oggi dopo il Nero d'Avola, il vitigno a bacca rossa più coltivato.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Nerello Mascalese

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

fine settembre, inizio ottobre

Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve sono raccolte a mano e trasportate in cantina all'interno di piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunte di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 9 giorni alla temperatura di 25°C, al termine della quale le vinacce vengono separate dal vino e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

8 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: colore rosso rubino tenue non profondo. Olfatto: si caratterizza per le note di viola, ciliegia e frutta candita; Sapore: gusto dal tannino intenso ma elegante ed equilibrato con un finale persistente e leggero

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

ACAMANTE

Perricone / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Il mito racconta che Acamante, guerriero acheo presente al momento della presa di Troia, trae in salvo la sua amata e il figlioletto dalla città in fiamme. Nonostante la guerra, riesce a dare spazio all'amore e a ciò che esso genera. Abbiamo voluto chiamare così il nostro Perricone perché rappresenta un legame col passato, essendo tra le varietà più antiche coltivate nella nostra zona, ma soprattutto perché è un vino coraggioso e di forte personalità.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Perricone

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

prima settimana di ottobre

Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

Vinificazione

Varietà molto tardiva si adatta molto bene nell'ambiente di provenienza dove riesce a raggiungere una ottimale maturazione. Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e viene aggiunto il mosto a fermentazione naturale (preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna). La fermentazione procede per circa 12 giorni alla temperatura di 27°C. Al termine le vinacce vengono separate e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno in acciaio e trasferito in botti di rovere per un anno.

Affinamento

6 mesi in acciaio e 12 mesi in botti di rovere

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso viola intenso. Olfatto: aroma caratteristico di gelso e speziato. Sapore: grande struttura, tannini ben presenti, e percepibili.

Temperatura di servizio

18-20°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

MAKELLON

Nero d'Avola-Perricone / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Numerosi reperti testimoniano la presenza nei pressi dell'odierna Camporeale di una colonia di origine greca. Makellon o Makela fu forse il suo nome. Una lunga storia e una lunga tradizione come la coltivazione del Nero d'Avola e del Perricone, le due uve nere che più di tutte ci legano al nostro passato.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

60% Nero d'Avola e 40% Perricone

Forma di allevamento

spalliera

Periodo di vendemmia

fine settembre, inizio ottobre

Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte separatamente e separatamente vinificate. Anche la raccolta avviene con qualche settimana di differenza. Dopo la diraspatura viene aggiunto il mosto a fermentazione naturale preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 10 giorni alla temperatura di 24°C. Al termine le vinacce vengono separate e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, i vini vengono uniti e lasciati affinare in botti di rovere francese per dodici mesi prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio più 12 in botti di rovere

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino. Olfatto: aroma molto intenso, note di ciliegia e frutti di bosco. Nel finale una leggera nota balsamica. Sapore: un vino caldo e abbastanza morbido, acidità e tannino ben presenti, ma fini e nel complesso molto gradevoli.

Temperatura di servizio

18-20°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l

MAGNUM NERO

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

**Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Nero d'Avola

Forma di allevamento

cordone speronato

Periodo di vendemmia

seconda, terza settimana di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

70 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve provengono da vigneti dall'agro di Camporeale tra i 250 e 350 mt sul livello del mare. Le uve – con sinergia tra diversi vitigni – vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste. Successivamente vengono diraspate e aggiunto il mosto a fermentazione naturale preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dalla stessa vigna. La fermentazione procede per circa 10 giorni alla temperatura di 24 °C. Al termine le vinacce vengono separate e pressate. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene anch'essa spontaneamente, il vino affina per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino. Olfatto: la caratteristica nota di ciliegia, frutti rossi ed una leggera, piacevole nota balsamica. Sapore: un vino caldo ed abbastanza morbido, acidità e tannino ben presenti, ma fini e nel complesso molto gradevoli.

Temperatura di servizio

18-20°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 1,5 l

MAGNUM BIANCO

Catarratto / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Il Catarratto è la nostra uva. Per noi rappresenta il vitigno della tradizione più antica. Da sempre si coltiva nel nostro territorio, e in passato era molto raro trovarlo al di fuori di questa zona. Ha la grande responsabilità di continuare la tradizione dei nostri padri. Tutti i nostri agricoltori lo coltivano, proprio per il legame profondo che negli anni si è creato.



Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Catarratto

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

settembre e ottobre

Resa (in quintali di uva per ha)

80 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e pigiate. Successivamente il mosto decantato viene travasato e aggiunto di mosto a fermentazione naturale (preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto). La fermentazione dura circa 20 giorni ad una temperatura di 15°C. In seguito, il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: molto fruttato con note di fiori di campo e di agrumi. Sapore: vino di buona struttura con un finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio

12°C

Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 1,5 l

VINI BIANCHI E ROSSI IN BOX

D.O.C. Sicilia / Agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini che conferiamo nei box sono frutto di una “politica” societaria molto precisa: il raccolto “in eccesso” che non ha modo di essere imbottigliato viene comunque acquistato dalla cooperativa in modo da garantire un prezzo equo ai soci, evitando così di finire in mercati che ne svilirebbero il valore. Inoltre il prodotto così confezionato risponde a una precisa richiesta del mercato, meno impegnativa e più leggera della bottiglia.

Uvaggio disponibile

Bianchi:

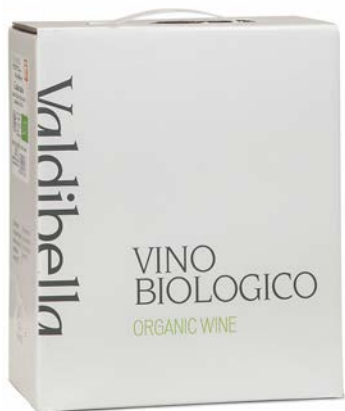
Grillo, Catarratto, Chardonnay, Muller Thurgau

Rossi:

Nero d'Avola, Syrah, Nerello Mascalese, Perricone

Confezione

Box da 3, 5, 10 e 20 litri



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Agricoltura biologica / certificazione ICEA

Un'unica cultivar, la Cerasuola, varietà che tra tutte rappresenta al meglio la produzione olearia della Sicilia occidentale. L'olivo viene coltivato in collina per evitare il ristagno idrico su suoli di natura varia, generalmente medio impasto con buona presenza argillosa. Presenta una significativa longevità delle caratteristiche qualitative e ha il più elevato contenuto in polifenoli.

Cultivar

Cerasuola. Antica varietà coltivata nel nostro territorio, presenta una significativa longevità delle caratteristiche qualitative. Ha il più elevato contenuto in polifenoli. All'olfatto si sente il carciofo, il pomodoro e l'erbafovia. Al gusto si presenta molto fruttato con nota di piccante e amaro. Molto persistente.

Tecnica di coltivazione

Coltiviamo i nostri olivi con metodo biologico. Appliciamo dei programmi di coltivazione per aumentare la biodiversità e ridurre al minimo le lavorazioni del terreno. Praticiamo la trinciatura dei residui della potatura e i sovesci di leguminose. Generalmente non praticiamo alcun trattamento insetticida né fungicida. Talvolta si rende necessario intervenire contro l'occhio di pavone e in questo caso praticiamo un intervento con prodotti a base di rame, mentre contro la mosca dell'olivo praticiamo interventi repellenti con caolino oppure gesso agricolo. La potatura e la spollonatura invece vengono praticate ogni anno. La raccolta è manuale e avviene a inizio invaiatura; in genere ricade tra il 10 e il 15 ottobre e si protrae fino al 15-20 di novembre. Il momento ideale è quando la percentuale di olive verdi sono almeno il 70% del totale.

Metodo di estrazione e conservazione

L'estrazione avviene entro le 24 ore dalla raccolta a freddo con temperature al di sotto dei 27 °C. Il metodo di estrazione è a ciclo continuo. La conservazione avviene in sili di acciaio, in luogo fresco. L'olio viene decantato naturalmente e non filtrato, con una acidità inferiore a 0.3%.



Confezioni: bottiglia di vetro da 75 cl

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Agricoltura biologica / certificazione ICEA

Questo olio Valdibella viene prodotto da olive (blend di Cerasuola, Nocellara del Belice e Biancolilla) coltivate nei terreni dei nostri soci, nei territori di Camporeale e Monreale. La pianta di olivo cresce bene nel clima mediterraneo e si adatta a diversi tipi di suolo. Nelle nostre tenute l'olivo viene coltivato in collina per evitare il ristagno idrico su suoli di natura varia, generalmente medio impasto con buona presenza argillosa.

3 cultivar

Cerasuola. Antica varietà coltivata nel nostro territorio, presenta una grande longevità delle caratteristiche qualitative. Ha il più elevato contenuto in polifenoli. Il profilo sensoriale all'olfatto si sente il carciofo, il pomodoro e l'erbafovia. Al gusto si presenta molto fruttato con nota di piccante e amaro. Molto persistente. *Nocellara del Belice*. Antica varietà forse la più antica presente nelle nostre aziende. Produce un olio con fruttato di oliva molto intenso e con alta persistenza. Ha sentore caratteristico di carciofo e anche mandorla verde. Presenta nota di amaro e piccante ha media longevità. *Biancolilla*. Varietà di più recente coltivazione. Nelle nostre zone di alta collina da risultati produttivi e qualitativi ottimi. L'olio è molto fruttato con gusto dolce fin da i primi mesi dopo l'estrazione. La durata delle caratteristiche è media. Ha un gusto dolce con sentore di mandorla e pomodoro, piccante equilibrato nei primi mesi, poi diminuisce con l'andare del tempo.

Tecnica di coltivazione

Coltiviamo i nostri olivi con metodo biologico. Nelle superfici coltivate a olivo applichiamo dei programmi di coltivazione per aumentare la biodiversità e ridurre al minimo le lavorazioni del terreno. Praticiamo la trinciatura dei residui della potatura e i sovesci di leguminose. Generalmente non praticiamo alcun trattamento insetticida né fungicida. Talvolta si rende necessario intervenire contro l'occhio di pavone e in questo caso praticiamo un intervento con prodotti a base di rame. Le dosi non superano mai i 2 KG/HA per anno. La potatura e la spollatura vengono praticate ogni anno. La raccolta è manuale e avviene a inizio invaiatura in genere ricade tra il 10 e il 15 ottobre. E si protrae fino al 15-20 di novembre.

Metodo di estrazione e conservazione

L'estrazione avviene entro le 24 ore a freddo con temperature al di sotto dei 27 °C. Il metodo di estrazione è a ciclo continuo. La conservazione avviene in sili di acciaio, in luogo fresco. L'olio viene decantato naturalmente e non filtrato, l'olio così ottenuto si presenta di colore verde con riflessi dorati, con una acidità inferiore a 0.3%.

Confezioni: Latta da 3 e 5 litri



MANDORLE DI SICILIA



LATTE DI MANDORLA CON SCIROPPO D'UVA

Prodotto secondo un'antica ricetta siciliana, il latte di mandorla Valdibella è un alimento sano e naturale che conserva tutte le proprietà nutritive della mandorla: vitamina E, acidi grassi essenziali e minerali. Da utilizzare come bevanda fresca o caldo per la prima colazione, è ideale per la preparazione del cappuccino e di ricette a base di latte vegetale.

Siamo contrari alla tendenza attuale di proporre alimenti e bevande troppo zuccherati che coprono i reali sapori dei cibi e che portano il consumatore ad acquisire un'abitudine al gusto che lo allontana dagli alimenti naturali. Per tale ragione abbiamo scelto di non utilizzare zucchero nei prodotti a marchio Valdibella. La nostra scelta è stata quella di usare come dolcificante lo sciroppo d'uva che è un prodotto più salubre e dal gusto delicato, compatibile con il sapore della mandorla.

Ingredienti: acqua, mandorle siciliane 7.5%, sciroppo d'uva biologico 7%

Formato: brik da 1 Lt

Pezzi per confezione: 12

LATTE DI MANDORLA AL NATURALE

Prodotto secondo un'antica ricetta siciliana, il latte di mandorla Valdibella è un alimento sano e naturale che conserva tutte le proprietà nutritive della mandorla: vitamina E, acidi grassi essenziali e minerali. Da utilizzare come bevanda fresca o caldo per la prima colazione, è ideale per la preparazione del cappuccino e di ricette a base di latte vegetale.

Ingredienti: acqua, mandorle siciliane 8%

Formato: brik da 1 Lt e da 250ml





CREMA DI MANDORLE BIANCHE DI SICILIA

Per ottenere la crema di mandorle vengono usate tutte mandorle di nostra produzione e cultivar tipicamente siciliane. Poche passaggi per ottenerla: la mandorla viene sgusciata, triturata e ridotta in crema. Ogni vasetto contiene solo mandorle nella loro più entusiasmante fragranza.

Ingredienti: 100% mandorla siciliana da agricoltura biologica
Formato: vasetto da 200g
Pezzi per confezione: 6

MANDORLE

in guscio, sgusciate e pelate



Le varietà di mandorlo che usiamo per le nostre produzioni sono la Tuono, la Genco, Supernova Ferragnes, la Romana, la Pizzuta e la Fascionello, tutte varietà tipiche della Sicilia. La raccolta delle mandorle avviene nel mese di agosto e settembre. Dopo la raccolta e dopo la smallatura, le mandorle vengono essiccate per 3-4 giorni al sole. Una volta asciugate vengono stoccate in sacchi e conservate in magazzini al fresco e asciutti. Il guscio protegge perfettamente la mandorla e le consente di conservarsi per tutta l'annata e anche più.

Formati:

Mandorle con guscio: da 1kg e da 5 kg

Mandorle sgusciate: da 500 gr e da 5 k

FARINE DI GRANI ANTICHI



MISCUGLIO EVOLUTIVO

FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO TENERO
MACINATO A PIETRA

Il grano di miscuglio evolutivo deriva dalla "Popolazione Evolutiva" del centro Icarda di Aleppo: a seguito della mescolanza di migliaia di varietà di frumento, la popolazione evolutiva è stata diffusa e viene ora coltivata in molteplici aree geografiche grazie al lavoro di Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando. I miscugli evolutivi hanno una elevata capacità di adattamento agli ambienti in cui sono coltivati: anno dopo anno, infatti, avviene una selezione delle varietà presenti, fino ad ottenere il miscuglio più adattato al territorio di coltivazione.

Rispetto al futuro incerto, legato ai cambiamenti climatici, la risposta più adeguata è il grano evolutivo, che non solo non può essere sottoposto a nessuna royalty ma è l'espressione diretta della forza di adattabilità dei migliori semi.

Peso: 1 Kg
Pezzi per cartone: 12



MAIORCA

FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO TENERO
GRANO ANTICO MACINATO A PIETRA

Per secoli l'uso della Maiorca è stato così diffuso in Sicilia che è diventato sinonimo di grano tenero, utilizzato quasi esclusivamente per fare dolci. Pare anche che sia stato l'unica farina usata per preparare le scorze dei celeberrimi cannoli.

Si hanno notizie di questa varietà a partire dal 1696. Dopo la seconda metà del 900 venne quasi del tutto dimenticata, preferendo varietà più redditizie.

È una varietà tardiva che preferisce luoghi freschi e profondi. Noi la coltiviamo in collina, dove il vento e la continua circolazione dell'aria esclude del tutto la formazione micotica.

Noi consigliamo di usarla non solo per i dolci ma anche per la pizza e, miscelandola con altri grani duri, per il pane.

Peso: 1 Kg

Pezzi per cartone: 12

MARGHERITO

FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO DURO
GRANO ANTICO MACINATO A PIETRA

Il grano Margherito è il fratello gemello del più noto "Senatore Cappelli", che insieme al Bidì deriva da una popolazione nord africana denominata "Mahamuodi" selezionata inizialmente dal genetista Nazareno Strampelli nel 1915. Si diffuse presto in Italia tra la Puglia e la Sicilia grazie alla sua facile adattabilità.

Prende il nome dalla contrada omonima nel territorio di Ramacca, nel catanese, in cui venne coltivato la prima volta. Da allora il Margherito è stato conservato e custodito nella stazione sperimentale di granicoltura di Caltagirone ed è inserito nella lista delle varietà da conservazione.

Noi lo coltiviamo in collina, in campi ventilati e freschi. È una varietà abbastanza competitiva contro le infestanti. Non richiede concimazioni perché riusciamo a sfruttare la fertilità del terreno che deriva dall'avvicendamento con piante leguminose. Riesce a dare buone rese, mantenendo alti livelli di qualità.

La farina di Margherito si presta sia alla panificazione che alla produzione di pasta. Ha un buon contenuto proteico e delle gradevoli sfumature aromatiche.

Peso: 1 Kg
Pezzi per cartone: 12



PERCIASACCHI

FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO DURO
GRANO ANTICO MACINATO A PIETRA

È un grano molto antico, appartiene alla sottospecie dei grani turanici, coltivati nella regione Khorasan nel nord est dell'Iran da millenni. Nel tempo si diffonde in tutto il bacino del Mediterraneo, trovando condizioni particolarmente favorevoli nel sud Italia.

In Sicilia si hanno notizie storiche fin dal 1809, quando l'abate Paolo Balsamo scrive il suo "Giornale di viaggio fatto in Sicilia e particolarmente nella regione di Modica dall'Ab. Paolo Balsamo" (Palermo, Real Stamperia 1809, p. 50).

Viene chiamato con diversi nomi, ma nel nostro territorio lo si riconosce soprattutto con il nome di Perciasacchi, dal verbo dialettale perciare, bucare (con le varianti di Straz-zavisazzi, Perciabisazzi) per la forma allungata e appuntita del suo chicco che buca i sacchi di juta con cui veniva trasportato.

Noi lo coltiviamo in collina, in campi abbastanza ventilati e freschi. Ciò ci permette di evitare del tutto gli antiparassitari (anche quelli consentiti dalla coltivazione biologica). Ha proprietà nutritive importanti e variegata: un alto valore proteico e un basso indice glicemico, sali minerali, vitamine E e B3, e anche una significativa presenza di selenio, elemento che apporta un effetto antiossidante al nostro organismo.

Nell'uso in cucina, la farina Perciasacchi è particolarmente indicata per la pasta. Ma noi, come per tutti gli altri grani, a proporzioni variabili, la usiamo anche per il pane e la pizza.

Peso: 1 Kg
Pezzi per cartone: 12



TIMILIA

FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO DURO
GRANO ANTICO MACINATO A PIETRA



Il grano duro Timilia (o Tumminia) è tra le varietà più antiche della Sicilia. Ne parla persino Teofrasto (322 a. C.) e Plinio il Vecchio (23-79 d.C). È stato per secoli considerato il "grano dei contadini", perché essendo un grano tardivo, veniva seminato dopo aver finito di lavorare i campi "dei padroni" ed era perciò destinato alla dispensa familiare.

In campo è una vera forza: supera bene i periodi di siccità e resiste molto bene alle infestanti.

Essendo un grano antico non è modificato geneticamente e per coltivarlo non servono concimi, né diserbanti.

Presenta un indice di glutine molto debole. È naturalmente ricco di polifenoli e, grazie anche al clima favorevole non contiene micotossine.

Tradizionalmente veniva usato per fare il pane, che prende una colorazione bruna, prerogativa del "pane nero di Castelvetro".

Oggi la Timilia viene riconosciuto un grano prezioso da custodire e a noi, agricoltori di Valdibella, è stato assegnato il titolo di "agricoltore custode" (decreto ministeriale del 5 marzo 2018). Ogni anno quindi destiniamo dei campi alla custodia e conservazione in purezza dei semi, affinché questo patrimonio, che sopravvive da millenni, continui ad essere preservato.

Peso: 1 Kg

Pezzi per cartone: 12

PASTA E PRODOTTI DA FORNO

PASTA DI TIMILÌA

DA ANTICA VARIETÀ DI GRANO BIO SICILIANO

La pasta Valdibella nasce in Sicilia, dall'antico grano Timilia (o Tumminia), conosciuto anche come il "grano dei contadini", perché veniva coltivato tardivamente ed era destinato alla dispensa familiare.

È un grano duro, non modificato geneticamente e per coltivarlo non servono concimazioni, né diserbanti. Le condizioni atmosferiche gli permettono anche una totale assenza di micotossine e oltre alla sua fragranza dal sapore antico è ricco di polifenoli ma allo stesso tempo povero di glutine.

Per la produzione della pasta, viene usata acqua proveniente da una sorgente che non ha un'agricoltura industriale a monte. Viene essiccata a basse temperature e in tempi lunghi, per mantenere tutti i principi nutritivi e i contenuti organolettici.

È prodotta in sei formati da 500gr: linguine, penne rigate, spaghetti, fusilli, rigatoni e spaghetti ala chitarra

Pasta di Semolato di grano duro "Timilia"
 Ingredienti: semola di grano duro biologico, acqua
 Peso: 500g
 Pezzi per cartone: 12



PASTA DI TIMILÌA DA ANTICA VARIETÀ DI GRANO BIO SICILIANO

Anche questa linea di pasta, trafilata al bronzo, è prodotta interamente con il grano Timilia.

I due formati, le tagliatelle e le busiate, attingono direttamente alla tradizione della pasta fatta in casa. Le tagliatelle più diffuse nel territorio regionale, le busiate invece, soprattutto nella zona del trapanese, la parte più a ovest della Sicilia. Il loro nome viene da "buso" ovvero il ferro da maglia, perché il ritaglio di pasta stesa veniva arrotolato attorno all'attrezzo, prendendo questa forma così originale.



È prodotta in due formati da 500gr:
tagliatelle e busiate

Pasta di Semolato di grano duro "Timilia"
Ingredienti: semola di grano duro biologico, acqua
Peso: 500g
Pezzi per cartone: 12



GRISSINI DI TIMILIA DA ANTICA VARIETÀ DI GRANO BIO SICILIANO

Corposi e ruvidi questi grissini di Timilia, senza lievito. Pochi ingredienti che però danno spessore a un prodotto da forno diverso per consistenza e gusto dagli altri suoi affini presenti in commercio.

Ingredienti: semola di grano duro biologico, acqua

Peso: 200 gr.

Pezzi per cartone: 12 confezioni da 200 gr

LEGUMI



CECI

I ceci sono tra i legumi più usati fin da tempi antichissimi. Costituiscono un'eccellente risorsa proteica, e grazie al loro gusto morbido e delicato si rivelano un versatile ingrediente in cucina.

La varietà Valdibella è la Sultano, coltivata interamente in Sicilia secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

Confezioni: da 500 kg



LENTICCHIE

varietà:

VERDI; VERDI VARIEGATE; NERE;
GIALLE DECORTICATE

Le lenticchie hanno attraversato la storia dell'umanità. È il cibo cucinato più antico di cui si ha testimonianza scritta e ancora oggi costituiscono una preziosa scorta in dispensa.

Coltiviamo le lenticchie in campi che necessitano una rotazione periodica. Vengono seminate tra dicembre e gennaio, in pieno inverno, quando la terra ha bisogno di prepararsi per la nuova stagione. Infatti i legumi arricchiscono il terreno di azoto, prezioso elemento che servirà anche alle successive colture.



FAVE DECORTICATE

Le fave decorticate sono un ingrediente molto povero tuttavia ricchissimo di nutrienti. Non mancava mai nella dispensa contadina, proprio perché ci si poteva nutrire con poco l'intera famiglia.

Ma non nutrono solo le persone: per noi agricoltori è una pianta importantissima perché arricchisce il terreno di azoto, prezioso elemento che servirà anche alle successive colture.

Confezioni: da 500 kg



FARINA DI CECI

Con i nostri ceci Sultano, coltivati interamente in Sicilia produciamo questa farina che si presta a diversi usi in cucina, tra tutti, le ricette regionali.

In Sicilia è un alimento tipico dello street food perché con un semplice impasto di acqua, qualche aroma e una abile frittura si creano le panelle.

È un prodotto gluten free certificato.

Ingredienti: cece siciliano varietà Sultano

Peso: 400g, pezzi per cartone: 12

Peso 2.5 kg, pezzi per cartone: 4

MIELE



MIELE da SULLA, MILLEFIORI SULLA-CARDO E ARANCIO

Le arnie sono poste ai margini dei nostri seminativi e dei nostri vigneti. Godono del paesaggio e di un'agricoltura sana ed equilibrata.

Nel 2017 il miele di sulla è stato insignito del premio "Giulio Piana - Grandi mieli d'Italia - 3 gocce d'oro".

Pezzi per cartone: 12 vasetti da gr. 500 per il miele di sulla-cardo
Pezzi per cartone: 9 vasetti da gr. 500 per le altre varietà

ERBE AROMATICHE



ZAFFERANO SICILIANO

Dai piccoli stimmi del *Crocus sativus* si ricava la preziosa spezia originaria dell'area mediterranea e dell'Asia minore. Fiorisce solo in un brevissimo arco di tempo. Quindici, al massimo venti i giorni all'anno in cui ogni mattina all'alba vengono raccolti i delicatissimi fiori.

Dopo la separazione degli stimmi si procede alla loro essiccazione a temperatura controllata, e a poche ore dalla raccolta vengono conservati nei vasetti, così da preservarne al meglio l'aroma.

Ci vogliono circa 120 fiori per ricavare un grammo di zafferano: un lavoro meticoloso e accurato che ci permette di ottenere una spezia così preziosa

Vasetti di vetro da: gr. 0,5 e gr. 1.

MAZZETTO DI ORIGANO DI SICILIA

Un aroma inconfondibile nella tradizione gastronomica siciliana. Questa pianta aromatica malgrado cresca originariamente allo stato selvatico in campi incolti, si addomestica facilmente. L'origano Valdibella viene coltivato all'interno di un frutteto di melograni, dai quali riceve l'ombra e la ventilazione necessaria per crescere bene. Dopo la raccolta viene messo a essiccare all'ombra, così da conservare tutto il suo profumo.

Confezione: mazzetto da 35 gr.



CONSERVE, PATÈ E PESTI



PASSATA DI POMODORO SICCAGNO

Utilizziamo antiche varietà siciliane (Corleonese, Pizzutello e Patatario) coltivate con il metodo "siccagno", tradizionale coltivazione senza irrigazione. Un'agricoltura sostenibile che ci dà un prodotto ricco di sapore e nutrienti. Non contiene additivi e conservanti. Senza sale aggiunto.

La raccolta del pomodoro viene fatta all'alba, quando ancora la calura estiva è sopportabile. Subito dopo viene trasferita in laboratorio per la trasformazione in modo da conservare tutta la fragranza del prodotto.

Ingredienti: pomodoro siccagno
Pezzi per cartone: 12 vasetti di vetro da 680 gr e 410 gr.

SUGO SICILIANO CON LE SARDE... A MARE

100% vegetale

Un sugo che vanta una tradizione antica e che trae la sua origine dalla necessità di adeguare il gusto alla scarsità di mezzi. Perché in alcuni luoghi della Sicilia, lontani dal mare o poveri tanto da non potersi permettere il pescato di stagione, non si rinunciava alla "pasta con le sarde", tipico e ricco piatto da preparare nei giorni di festa. E allora, di necessità virtù, si usano tutti gli ingredienti previsti tranne che le sarde, che rimanevano allegramente a mare, appunto. Nonostante la mancanza (ma anche grazie a), il sugo mantiene un ricco ventaglio di gusto grazie al finocchietto selvatico, alle mandorle tostate, al pomodoro e all'uva passa.

Ingredienti: passata di pomodoro (47%)*, finocchietto selvatico (23%)*, olio extra vergine d'oliva*, mandorle tostate (6%)*, uva passa*, concentrato di pomodoro (5%)*, succo di limone*, vino bianco*, cipolla*, sale.

*da agricoltura biologica

Pezzi per cartone: 6 vasetti di vetro da 280 gr





PATE' DI OLIVE VERDI

Le olive dei nostri uliveti sono raccolte qualche settimana dopo rispetto a quelle destinate all'olio. Tra le verdi (Nocellara del Belice) e le nere (Giarralfa e Gioconda) un diverso grado di maturazione che si esprime in un sapore più deciso per quelle nere e più delicato e aromatico per quelle verdi. Entrambi i paté, poi, sono stati impreziositi dall'aroma dell'origano.

Ingredienti: olive verdi denocciolate (81%)*, olio extra vergine d'oliva, aceto di mele, succo di limone*, origano*.

*da agricoltura biologica

Pezzi per cartone: 6 vasetti di vetro da 140 gr

PATÈ' DI OLIVE NERE

Le olive dei nostri uliveti sono raccolte qualche settimana dopo rispetto a quelle destinate all'olio. Tra le verdi (Nocellara del Belice) e le nere (Giarralfa e Gioconda) un diverso grado di maturazione che si esprime in un sapore più deciso per quelle nere e più delicato e aromatico per quelle verdi. Entrambi i paté, poi, sono stati impreziositi dall'aroma dell'origano.

Ingredienti: olive nere denocciolate*, olio extravergine d'oliva*, aceto di mele*, succo di limone*, origano*

*da agricoltura biologica

Pezzi per cartone: 6 vasetti di vetro da 140 gr





PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO

La forte aromaticità di questa erba spontanea che cresce in altura a inizio primavera è ammorbidita dalla dolcezza delle mandorle siciliane e dal nostro olio extra vergine di oliva. Un condimento equilibrato e ideale per condire velocemente un piatto di pasta ma anche per spalmarlo sulle bruschette o tapas.

Ingredienti: olio extravergine di oliva*, finocchietto selvatico (34%)*, mandorle tostate (20%)*, succo di limone*, basilico*, aceto di mele*, sale, aglio*, pepe*.

*da agricoltura biologica

Pezzi per cartone: 6 vasetti di vetro da 200 gr



PESTO BASILICO E MANDORLE

Un pesto classico ma rivisto a modo nostro. Oltre alle foglie fresche di basilico, che conservano tutto il profumo dell'estate, pochi altri ingredienti: le mandorle siciliane pestate e tostate per conferire granulosità e maggiore aroma, l'olio extra vergine d'oliva dei nostri uliveti di Cerasuola, Biancolilla e Nocellara, e l'aglio di Trapani.

Ingredienti: basilico foglie (36%)*; olio extravergine d'oliva*, mandorla tostata (25%)*; limone*; aglio*, pepe nero*, sale.

*da agricoltura biologica

Pezzi per cartone: 6 vasetti di vetro da 140 gr



CAPONATA SICILIANA

Una preparazione storica della cucina siciliana, la caponata di melanzane è il piatto che tradizionalmente viene preparato per i ricchi pranzi estivi. In esso infatti, le verdure fresche dell'orto, si uniscono all'aroma del sedano e alla sapidità dei capperi per un trionfo tutto in agrodolce.

Ingredienti: melanzane (57%)*, pomodori (48,5%)*, sedano (17,1%)*; peperone giallo e rosso*, olio extra vergine d'oliva; olive verdi (17,1%)*, cipolla rossa (9,5%)*; succo d'uva*, concentrato di pomodoro (2,9%)*, capperi (1,7%)*; aceto*, sale*, pepe*.

*da agricoltura biologica

Pezzi per cartone: 6 vasetti di vetro da 290 gr

SUCCHI DI FRUTTA



SUCCO D'UVA DI ANTICA VARIETÀ PERRICONE

Questo succo è ottenuto da uve Perricone, tra le più antiche varietà siciliane coltivata a Camporeale. L'uva viene raccolta qualche settimana prima della vendemmia, quando gli zuccheri non sono nella piena maturazione. Ciò rende il gusto una bevanda meno zuccherina e più gradevole.

Pezzi per cartone: 12 vasetti di vetro da 200 ml



SUCCO DI MELAGRANA

100% di succo melagrana, questa bevanda è ottenuta dalla spremitura delicata del frutto, giunto alla sua massima maturazione.

La melagrana è un frutto prezioso, perché è tra i più ricchi di antiossidanti che si trovano in natura. Ma ha anche un elevato contenuto di sali minerali e vitamine del gruppo C, B e in misura minore A.

Pezzi per cartone: 12 vasetti di vetro da 200 ml