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.

INDICE

		pag.	LEGUMI	44
VINI		3	Ceci di Siclia	45
	Ariddu	4	Lenticchie, gialle, nere, rosse e verdi	46
	Munir	5	Piselli decorticati	47
	Jakì	6	Farina di ceci	48
	Kerasos	7		
	Ligame	8	MIELE	49
	Sulle Bucce	9	Sulla millefiori, castagno	
	Zi bi bò	10	bergamotto e arancio	50
	Dhyana	11		
	Respiro	12	ERBE AROMATICHE	51
	Agape	13	Zafferano	52
	Acamante	14	Origano	53
	Nero	15	Peperoncino macinato	54
	Bianco	16		
	Memorii	17	CONSERVE, PATÈ E PESTIE	55
	Catarratto extra lucido metodo brut	18	Passata di pomodoro siccagno	56
	Vino rosso in box	19	Sugo siciliano con le sarde a mare	57
	Frappato in box	20	Patè di olive verdi e nere	58
	Nerello Mascalese rosato	21	Patè di topinambur	59
	Syrah in box	22	Pesto di finocchietto selvatico	60
	Vino bianco in box	23	Pesto dii basilico e mandorle	61
			Pesto di peperoni	62
OLIO		24	Pesto trapanese	63
	Olio extravergine d'oliva in bottiglia	25	Caponata siciliana	64
	Olio extravergine d'oliva in latta	26	Hummus con mandorle	65
MANDORLE		27	SUCCHI DI FRUTTA E CONFETTURE	66
	Latte di mandorla con succo d'uva	28	Succo di uva Perricone	67
	Latte di mandorla al naturale	29	Succo di melagrana	68
	Crema di mandorle di Sicilia	30	Succo di limone	69
	Crema di mandorle di Sicilia integrale	31	Succo di arancia Portogallo	70
	Mandorle in guscio, sgusciate e pelate	32	Confettura di arancia	71
			Marmellata extra di susine	72
FARINE DI GRANI ANTICHI		33		
	Maiorca	34	IDEE REGALO	73
	Miscuglio Evolutivo	35	Scatola di legno con sei vini	74
	Perciasacchi	36	Scatola di legno con Catarratto	
	Margherito	37	metodo classico	75
	Timilîa	38	W la pasta, scatola regalo	76
			L'aperitivo, scatola regalo	77
PASTA	A E PRODOTTI DA FORNO	39	La prima colazione, scatola regalo	78
	Pasta di grano antico Timilia	40	Il mosto cotto	79
	Pasta di grano Timilia artigianale	41		
	Cous Cous di Timilia	42		
	Bastoncini di Timilìa	43		

VINI

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 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 casse 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

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

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

KERASOS

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

Non a caso l'abbiamo chiamato così, ciliegia, dal greco: $\kappa\epsilon\rho\alpha\sigma\sigma$. 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

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

LIGAME

Syrah / IGP Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

La Disa, in dialetto siciliano *liame*, è una pianta erbaceea 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 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

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 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 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

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

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

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

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'imbottigliamento 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

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

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. E 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

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

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°Ċ

Formati disponibili

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

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

MAGNUM NERO

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



Zona di origine Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno 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 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 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

Formati disponibili casse con 6 bottiglie da 1,5 l

MEMORII

Agricoltura biologica / certificazione ICEA

È un vino perpetuo, che si rigenera di anno in anno portando dentro di sé la storia della nostra cantina. È scavando nella memoria contadina che si trova il metodo del perpetuo, quando gli agricoltori, ignari di un processo vinicolo complesso come oggi, custodivano la propria botte in casa nella quale rabboccavano ogni anno il vino nuovo. Abbiamo recuperato questa tradizione antica per fare del nostro Memorii un vino complesso e strutturato, che sfida le annate e si perpetua nel tempo.



Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

Catarratto Extra lucido, Grillo

Vinificazione

Un blend di annate differenti permangono a maturare per lungo tempo in una grande botte. A partire dal primo imbottigliamento il vino verrà ricolmato con quello della nuova annata. In questo modo avremo un leggero ringiovanimento del vino pur mantenendo la memoria storica di tutte le annate precedenti. Ogni anno il ciclo si ripeterà.

Affinamento

perpetuo, in legno

Alcool

13 % vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo ambrato. Olfatto: inizialmente miele e vaniglia ma progressivamente macchia mediterranea, aneto e sambuco in particolare. Sapore: si confermano le leggere note di vaniglia ma si aggiungono quelle di frutti canditi. Interessante la nota dell'acidità, delicata e armonica. Mantiene una certa complessità che persiste a lungo.

Temperatura di servizio

14-16°C

Formati disponibili



Catarratto extra lucido - metodo classico brut nature

IGP Terre siciliane / Agricoltura biologica / certificazione ICEA

Ai piedi di monte Bonifato, con una esposizione nord/nord ovest, abbiamo un piccolo vigneto di Catarratto extra lucido. La sua posizione è privilegiata perché sorge sopra un esteso banco di travertino di importanza straordinaria per la ricostruzione geologica di questa parte della Sicilia. Custodisce, infatti, millenni di storia, testimoniata da importantissimi reperti fossili.

Un suolo così ricco restituisce all'uva un quadro minerale molto complesso che ci è sembrato particolarmente ideale per una base spumante.



Zona di origine

Sicilia, Alcamo (Tp)

Vitigno

Catarratto extra lucido

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

ultima settimana di settembre

Resa (in quintali di uva per ha)

90 quintali/Ha

Vinificazione

Uve raccolte in cassetta e pressate intere una volta in cantina. Vinificazione in bianco e presa di spuma secondo il metodo classico. Affinamento minimo trenta mesi, quindi sboccatura con lo stesso vino, senza aggiunta di zuccheri.

Affinamento

30 mesi sui lieviti

Alcool

11 % vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino. Olfatto: note di mandorla e crosta di pane. Sapore: un ingresso molto minerale e sapido che si apre a una acidità complessa. Ancora note citriche ricordano il limone e altri agrumi che si risolvono in un finale che conferma le note tipiche del vitigno.

Temperatura di servizio

11°Ċ

Formati disponibili

VINO ROSSO IN BOX

Nero d'Avola / IGT Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini dedicati ai 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.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale e Alcamo

Vitigno

90% Nero d'Avola e 10% vitigni autoctoni

Forma di allevamento

cordone speronato

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 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

Confezione



FRAPPATO IN BOX

Frappato / IGP Terre Siciliane / Agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini dedicati ai 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.

Zona di origine

Sicilia, Alcamo

Vitigno

100% Frappato

Forma di allevamento

spalliera a guyot

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 scarico. Olfatto: si caratterizza per note fresche e vinose, seguito da sentori di ciliegia e melograno. Sapore: presenta una buona struttura e persistenza, un tannino morbido con finale di mirtillo e lampone.

Temperatura di servizio

18-20°C

Confezione



NERELLO MASCALESE ROSATO IN BOX

Nerello Mascalese / IGP Terre Siciliane / Agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini dedicati ai 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.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Nerello Mascalese

Forma di allevamento

cordone speronato

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 16°C. In seguito, il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

8 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: colore rosa tenue. Olfatto: si caratterizza per note agrumate e di fiori; Sapore: gusto minerale e una importante struttura acida aprono ad un finale che ricorda l'arancia rossa.

Temperatura di servizio

12°C

Confezione



SYRAH IN BOX

Syrah / IGP Terre Siciliane / Agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini dedicati ai 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.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale e Alcamo

Vitigno

100% Syrah

Forma di allevamento

spalliera a guyot

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

Confezione



VINO BIANCO IN BOX

Catarratto / IGT Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini dedicati ai 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.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Catarratto

Forma di allevamento

spalliera a guyot

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

11°Ċ

Confezione



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA in bottiglia 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'erbafoglia. Al gusto si presenta molto fruttato con nota di piccante e amaro. Molto persistente.

Tecnica di coltivazione

Coltiviamo i nostri olivi con metodo biologico. Applichiamo dei programmi di coltivazione per aumentare la biodiversità e ridurre al minimo le lavorazioni del terreno. Pratichiamo la trinciatura dei residui della potatura e i sovesci di leguminose. Generalmente non pratichiamo alcun trattamento insetticida né fungicida. Talvolta si rende necessario intervenire contro l'occhio di pavone e in questo caso pratichiamo un intervento con prodotti a base di rame, mentre contro la mosca dell'olivo pratichiamo 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'erbafoglia. 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. Pratichiamo la trinciatura dei residui della potatura e i sovesci di leguminose. Generalmente non pratichiamo alcun trattamento insetticida né fungicida. Talvolta si rende necessario intervenire contro l'occhio di pavone e in questo caso pratichiamo un intervento con prodotti a base di rame. Le dosi non superano mai i 2 KG/HA per anno. La potatura e la spolonatura 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 conservazine avviene in sili di acciao, in luogo fresco. L'olio viene decantato naturalmente e non filtrato, l'olio così ottenuto si presente 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 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.

È ideale per arricchire pesti o semplicemente spalmata sul pane la mattina per una colazione piena di energia.

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



CREMA DI MANDORLE INTEGRALE DI SICILIA

Per ottenere questa crema di mandorle integrale vengono usate esclusivamente cultivar di mandorle tipicamente siciliane. La sua decisa fragranza e la rusticità, che deriva dalla presenza della pelle che avvolge il seme, la rende particolarmente ricca di antiossidanti e fibre. Pochi passaggi per ottenerla: la mandorla viene sgusciata, triturata e ridotta in crema

È ideale per arricchire pesti o semplicemente spalmata sul pane la mattina per una colazione piena di energia.

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 varietà tipiche della Sicilia. La raccolta 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



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



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

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 Strazzavisazzi, Perciabisazzi) per la forma allungata e appuntita del suo chicco che bucava 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 variegate: 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.



Pezzi per cartone: 12





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 Bidi 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



milin Valdibella

TIMILìA

FARINA BIOLOGICA INTEGRALE DI GRANO DURO GRANO ANTICO MACINATO A PIETRA

Il grano duro Timilìa (o Tumminìa) 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 Castelvetrano".

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 Timilìa (o Tumminìa), 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



Valdibella Was a strong and a



PASTA DI TIMILIA artigianale DA ANTICA VARIETÀ DI GRANO BIO SICILIANO

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

I tre 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 orginale.



È prodotta in tre formati da 500gr:

tagliatelle, busiate e gnocchetti

Pasta di semolato di grano duro "Timilia"

Ingredienti: semola di grano duro biologico, acqua

Peso: 500g Pezzi per cartone: 12



COUS COUS DI TIMILÌA DA ANTICA VARIETÀ DI GRANO BIO SICILIANO

Semolato di grano duro

Il cous cous è forse l'alimento più diffuso di tutto il Mediterraneo. Dalle coste occidentali dell'Africa e lungo tutto il Medioriente il suo consumo è una consuetudine da millenni. Si stima che anche in Sicilia la sua diffusione risalga addirittura a prima degli arabi, intorno al 600 d. C., attestandosi fino ad oggi come piatto tipico in tutta la costa occidentale (Trapani, Marsala e Mazara del Vallo). Pensiamo che la Timilìa si presti bene alla trasformazione in cous cous. I suoi grani risultano corposi e spessi, e mantengono tutta la fragranza tipica del grano antico.

Formato da 500gr:

Ingredienti: semola di grano duro biologico, acqua Pezzi per cartone: 12



BASTONCINI DI TIMILÌA 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; NERE; ROSSE DECORTICA-TE; 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.



PISELLI DECORTICATI

I piselli decorticati arricchiscono la dispensa dei legumi, variandone il colore e la tipologia. Sono molto versatili sia per puree da servire come contorni che per zuppe e minestroni.

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 CASTAGNO, BERGAMOTTO 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: 9 vasetti da gr. 500 per le altre varietà

ERBE AROMATICHE

Zafferano uouffos

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 essiccatura 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.

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.





PEPERONCINO DI SICILIA ESSICCATO E IN POLVERE

Tutto l'aroma del peperoncino, insieme alla sua nota piccante, sono stati conservati intatti in questo vasetto. Il peperoncino, dopo l'essiccatura, viene privato dei semini, per rafforzare ancora di più la sua nota aromatica.



Confezione: vasetto da 30

CONSERVE, PATÈ E PESTI





PASSATA DI POMODORO SICCAGNO

Utilizziamo antiche varietà siciliane (Corleonese, Pizzutello e Patataro) 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

PATE' DI OLIVE **VERDIE 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 (Giarraffa 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 impre-

ziositi dall'aroma dell'origano.





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

*da agricoltura biologica



PATE' DI TOPINAMBUR

Il topinambur è una pianta che cresce molto bene nel nostro territorio collinare. I suoi fiori, di un giallo intenso, ricercano ostinatamente il sole comportandosi come i girasoli. È chiamato anche "il carciofo di Gerusalemme" proprio perché ricorda tanto l'ortaggio spinoso.

Anche in questo caso abbiamo "fatto nostra" la ricetta, aggiungendo le mandorle pelate. Risulta fresco e profumato, anche se abbastanza delicato.

Uso in cucina

Ideale per accompagnare bruschette o tartine ma anche per arricchire fresche insalate.

Ingredienti: topinambur* (60,8%); olio extravergine di oliva*; succo di limone*; mandorle pelate* (7,3%); sale; aglio*.

(*prodotto da agricoltura biologica)



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



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 ultiveti 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

PESTO DI PEPERONI Sweet pepper pesto Valdibella

PESTO DI PEPERONI

I peperoni sono molto longevi nell'orto, resistono fino alle porte dell'autunno. Questo ci consente una raccolta prolungata tant'è che abbiamo pensato di realizzare questo pesto.

Abbiamo usato dei peperoni rossi e dolci ai quali abbiamo aggiunto sia le mandorle tostate che la crema di mandorle e, per compensare, abbiamo aggiunto del peperoncino per dare una nota leggermente piccante. Il risultato è un pesto che riesce a mantenere un gusto spiccato ma al contempo dolce e morbido.

Uso in cucina

Ideale per condire la pasta, ma anche per accompagnare bruschette o tartine. Si accompagna molto bene ai formaggi stagionati.

Ingredienti: peperoni (40,5%)*; olio extravergine d'oliva*, succo di limone*, mandorla tostata e pelata*, doppio concentrato di pomodoro*, cipolla*, crema di mandorle, sale; condimento al peperoncino* (peperoncino, succo di limone); origano*.

(*prodotto da agricoltura biologica)



PESTO TRAPANESE

Tipico della Sicilia occidentale, questo pesto racchiude i profumi dell'estate. Il pomodoro crudo, le mandorle tostate e salate, le erbe aromatiche come il basilico, un pizzico di aglio e naturalmente l'olio extravergine d'oliva, sono gli elementi fondamentali per un buon pesto trapanese. Noi però l'abbiamo fatto alla nostra maniera, aggiungendo anche la crema di mandorla e un po' di menta per raggiungere un gusto rotondo ed equilibrato.

Uso in cucina

Ideale per condire la pasta, preferibilmente le busiate come da tradizione, ma anche per accompagnare il pane appena tostato.

Ingredienti: pomodori (63%)*; olio extravergine d'oliva*; mandorle tostate e salate* (5,9%); concentrato di pomodoro*; aglio*; basilico*; crema di mandorle (1,7%)*; menta (1%)*; succo di limone*; sale.

(*prodotto da agricoltura biologica)



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



HUMMUS CON CREMA DI MANDORLE

L'hummus è una pietanza ricca e completa. L'abbiamo "adottata" dalla tradizione mediorientale e declinata a modo nostro, cioè con la crema di mandorle al posto del tahin. È estremamente versatile, può accompagnare infatti, come contorno, piatti di carne e pesce oppure grigliate di verdure. È anche ottima per "rinforzare" delle fresche insalate.

Ingredienti: ceci* (31,5,4%), acqua, olio extravergine di oliva*, succo di limone*, crema di mandorle* (4,3%), sale, cipolla*, aglio*, basilico*. menta.

*da agricoltura biologica*da agricoltura biologica

SUCCHI DI FRUTTA & CONFETTURE



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.



SUCCO DI MELAGRANA

100% 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.



SUCCO DI LIMONE

100% succo limone.

Questo succo è ottenuto dalla spremitura del limone "Femminello", che cresce e matura vicino al mare, nella zona di Menfi. La raccolta è stata fatta a inizio aprile, quando il frutto raggiunge l'apice delle sue caratteristiche organolettiche e produttive. L'aspetto acidulo non è troppo marcato e può essere anche bevuto in purezza oppure diluito in acqua fredda per una bevanda dissetante. Ma il suo uso si estende anche per accompagnare condimenti diversi, tra tutti la tipica emulsione con olio d'oliva, aglio e origano.



SUCCO D'ARANCIA DI ANTICA VARIETÀ PORTOGALLO

100% succo di arancia.

Questo succo è ottenuto dalle arance Portogallo, la più antica varietà a uso alimentalre della quale si hanno notizie in Europa a partire dal 1726. Per decenni dimenticata e denigrata, queta varietà ha tutti i titoli per ritornare a essere apprezzata.

Cresce in un bellissimo giardino di agrumi miracolosamente sopravvissuto alla cementificazione edilizia della città di Palermo, grazie alla testardaggine dei suoi produttori.



CONFETTURA DI ARANCE

Le arance che abbiamo usato per questa marmellata crescono nel cuore del Parco dei monti Sicani, in una piccola azienda agricola di Burgio, nella parte sud ovest della Sicilia, zona particolarmete vocata alla coltivazione di agrumi.

Per realizzare questa marmellata abbiamo usato solo lo zucchero d'uva e utilizzato 86 gr di frutta per 100 gr di prodotto.

Oltre che agli usi consueti, consigliamo anche l'abbinamento con formaggi stagionati.

Ingredienti: arance*, zucchero d'uva*, succo di limone*, farina di semi di carruba*.

*da agricoltura biologica



CONFETTURA EXTRA DI SUSINE

La susina è un frutto che matura al caldo sole estivo per essere pronta alla raccolta alla fine di agosto. È un frutto succoso e generoso di proprietà nutritive, oltre che molto versatile.

Per realizzare questa confettura abbiamo usato solo lo zucchero d'uva e utilizzato 109 g di frutta per 100 gr di prodotto.

Oltre che agli usi consueti per una confettura, consigliamo anche l'abbinamento con la ricotta o a formaggi poco stagionati.

Ingredienti: susine*, zucchero d'uva*, succo di limone*, farina di semi di carruba*.

*da agricoltura biologica

IDEE REGALO



C10 | SCATOLA DI LEGNO CON 6 VINI

- 1 bottiglia di vino rosso: Agape (Nerello Mascalese)
- 1 bottiglia di vino rosso: Respiro (Nero d'Avola senza solfiti)
- 1 bottiglia di vino rosso: Ligame (Syrah)
- 1 bottiglia di vino bianco: Sulle Bucce (Grillo)
- 1 bottiglia di vino rosso: Acamante (Perricone)
- 1 bottiglia di vino bianco: Munir (Catarratto)
- 1 scatola artigianale di legno in pino di Svezia con manici di corda di iuta



C11 | SCATOLA LEGNO CON CATARRATTO METODO CLASSICO

- 1 bottiglia di spumante metodo classico Catarratto Extra Lucido
- 1 scatola artigianale di legno



C20 | SCATOLA REGALO LA PASTA

- **tagliatelle** artigianali di Timilìa da 500 gr
- **busiate** artigianali di Timilìa da 500 gr
- **sugo siciliano** con le sarde... a mare da 280 gr
- **pesto di basilico** e mandorle 140gr
- **grembiule** Valdibella in cotone reciclato



C30 | SCATOLA REGALO "L'APERITIVO"

- 1 bottiglia di vino bianco: Sulle Bucce (Grillo)
- **patè di olive** verdi
- **bastoncini** di Timilìa
- **pesto trapanese** 130gr
- **pesto al finocchietto** selvatico 140gr
- **mandorle sgusciate** da 200 gr



C5 | SCATOLA REGALO "LA PRIMA COLAZIONE"

- 1 latte di mandorle al naturale
- 1 **confettura extra** di susine 240 gr
- 1 crema di mandorle da 200 gr
- 1 **Succo d'uva** di antica varietà Perricone
- 1 Succo di melagrana

MOSTO COTTO DA UVE ZIBIBBO 250 ml

Il mosto cotto ha una storia millenaria. Gli antichi romani lo usavano per condire carni e formaggi. Si ottiene fa-

cendo cuocere per lungo tempo le uve appena pigiate (mosto, appunto), fino a ridurne la quantità iniziale e renderlo cremoso. In Sicilia, come del resto in tutto il sud Italia, è un prodotto molto usato tra le comunità contadine e montane. In Sicilia, in particolare, è l'ingrediente principe per i biscotti chiamati "Mustazzoli".

I suoi usi in cucina sono molteplici: corroborante ed espettorante nelle tisane calde e a tavola come glassa gustosa sulle carni bollite, sulle insalate e sulle verdure e formaggi, sia stagionati che freschi come la ricotta.





Valdibella cooperativa agricola

via Belvedere, 91 90043 Camporeale (Palermo) T+39 0924 582021

punto vendita prodotti c.da Fargione - Camporeale

info@valdibella.com
www.valdibella.com

#valdibella





