

The logo for Valdibella is a solid olive-green square. Inside the square, the word "Valdibella" is written in a dark grey, serif typeface, centered both horizontally and vertically.

Valdibella

PRODUITS

Nous avons choisi un parcours productif basé sur la valorisation complète du terroir. Nous appliquons des normes de production qui tiennent compte non seulement de la méthode biologique, mais aussi de mesures visant à transformer les champs en centres d'équilibre. Grace à des actions ciblées ayant un impact environnemental très bas (entre autres la fertilité du sol et la gestion du feuillage), nos champs sont « nourris » et protégés de façon à atteindre une qualité de haut niveau.

En outre, chaque champ intègre avec d'autres plantes autochtones du terroir : vigne, olivier, amandier, figuier, grenadier, et est situé en proximité de zones naturelles (bois, lacs, terres incultes, haies, amas de pierres etc.), de façon à rendre l'agroécosystème plus stable et équilibré.

VINS NATURELS

ARIDDU

Grillo / Sicilia D.O.C. / biologique agriculture / certification ICEA

Le Grillo est une variété typique de la Sicile Occidentale, en particulier de la province de Trapani. C'est un cépage récent, puisque son origine est attribuée en 1869 au scientifique sicilien Antonio Mendola, après avoir sélectionné plusieurs méteilsages entre Catarratto et Zibibbo.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Grillo

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

60 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et maintenus en contact avec le marc pendant une nuit à 8°C. Le lendemain, les raisins sont foulés et, à peine transvasé, on y ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 20 jours à une température de 15°C. Après la fermentation, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille avec des reflets dorés. Nez : arômes subtils et délicats avec des senteurs d'herbe et touche légère d'agrumes. Bouche : un vin très généreux, élégant, bien équilibré, avec des sensations persistantes.

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

MUNIR

Catarratto / Sicilia D.O.C. / Agricoltura biologica / certification ICEA

Le Catarratto est notre raisin. Il représente pour nous le cépage de la tradition la plus ancienne. Il est depuis toujours cultivé dans notre région et il était très difficile, autrefois, de le trouver en dehors de cette zone. Le Munir a la grande responsabilité de continuer la tradition de nos pères. Tous nos agriculteurs le cultivent, précisément pour ce lien profond qui s'est créée au fil du temps.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Catarratto

Taille de la vigne

Espalier Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et foulés. Ensuite, le moût décanté est transvasé et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 20 jours à une température de 15°C. Le vin affine ensuite dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez : bouquet très fruité, avec une touche de fleurs des champs et d'agrumes. Bouche : vin de bonne structure, long et persistant en finale..

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

JAKÌ

Nero d'Avola-Cabernet Sauvignon / Sicilia D.O.C. / biologique agriculture / certification ICEA

Jakì provient des merveilleux vignobles de Nero d'Avola et de Cabernet Sauvignon de Gioacchino Accardo, membre actif parmi les fondateurs du projet Valdibella. Le nom Jakì vient de Jachinu, diminutif dialectal sicilien de Gioacchino.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

50% Nero d'Avola - 50% Cabernet sauvignon

Taille de la vigne

Espalier Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha Nero d'Avola; 50 quintaux/ha Cabernet sauvignon

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et auxquels on ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 9 jours à une température de 28°C et à son terme le marc est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

8 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge rubis. Nez : bouquet très fruité, qui allie les caractéristiques des deux variétés utilisées pour l'assemblage. Bouche : prédominance de fruits rouges mûrs comme la cerise et la prune, goût équilibré et bien structuré.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

KERASOS

Nero d'Avola / D.O.C. Sicilia / Agriculture biologique / certification ICEA

Ce n'est pas un hasard si nous l'avons appelé ainsi, cerise, du grec : **κερασος** - Kerasos. Son arôme de cerise et fruits rouges est facilement reconnaissable. C'est cette caractéristique qui distingue le Nero d'Avola de notre région. Nous pensons que cela dépend des conditions de notre terroir : sols argileux et calcaires, haute colline ventilée et fortes excursions thermiques. Tout cela nous donne un vin qui unit à son corps et à sa structure une grande élégance, avec des senteurs de fruits et des tannins jamais agressifs.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Nero d'Avola

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

70 quintaux/ha

Vinification

Les raisins viennent de vignobles de la campagne de Camporeale entre 250 et 300 m au-dessus du niveau de la mer. Les raisins – grâce à une synergie entre plusieurs cépages – sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave. Là, ils sont égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 10 jours à une température de 24°C et à son terme le marc est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge rubis. Nez : une touche caractéristique de cerise et de fruits rouges et une touche balsamique légère et agréable. Bouche : un vin chaud et plutôt onctueux, acidité et tannins bien présents, mais dans l'ensemble très agréables.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

LIGAME

Syrah / IGP Terre Siciliane / Agriculture biologique / certification ICEA

Le Diss, en dialecte sicilien *liame*, est une plante herbacée spontanée très résistante. Dans notre région et dans une grande partie de la Sicile rurale, il a été utilisé, quelques dizaines d'années, pour attacher les vignes.

Nous l'avons choisi comme symbole de ce cépage aux origines très anciennes, que certains auteurs font remonter à la ville perse de Shiraz. Le Syrah moderne vient sûrement de la vallée du Rhône et, de là, il s'est répandu dans le reste du monde, trouvant en Sicile une terre idéale pour sa culture.



Zone d'origine

Sicilia, Camporeale e Alcamo (Pa)

Cépage

100% Syrah

Taille de la vigne

Espalier Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 9 jours à une température de 25°C. À la fin, le marc de raisin est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, qui a lieu elle aussi spontanément, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge rubis intense avec des reflets violets. Nez : bouquet intense et fruité, caractérisé par des senteurs de petits fruits noirs et d'épices, en particulier le poivre noir et une finale de réglisse et cacao. Bouche : il présente une bonne structure et une agréable persistance, il est onctueux et plutôt frais, avec une discrète présence de tannins.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

SULLE BUCCE

Grillo / Sicilia D.O.C. / Agricoltura biologica / certification ICEA / sans sulfites ajoutés

Ce vin naît du désir de nous mettre en jeu. 12 jours de macération fermentaire sur les peaux (bucce en italien) pour obtenir un Grillo structuré, tannique, qui vieillit sans peur. Son expression organoleptique est donc plus complexe, en partant de sa couleur orangée, mais aussi plus authentique, grâce au choix de ne pas ajouter de sulfites.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Grillo

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

60 quintaux/ha – 6000 kg

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et mis dans des cuves en acier à basse température (8°C). Le lendemain, on y ajoute du moût en fermentation (venant de raisins du même vignoble récoltés la semaine précédente). Peu avant la fermentation alcoolique, qui dure 12 jours environ, le vin est définitivement séparé du marc, qui sera pressé. Le vin élèvera sur des levures jusqu'au printemps suivant, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille soutenu avec des reflets dorés. Nez : touches de fleurs, d'agrumes et d'herbes aromatiques. Bouche : goût plein, avec une juste tannicité, chaud mais élégant et équilibré par une bonne minéralité qui lui confère une finale longue et complexe.

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

ISOLANO

Catarratto Extra Lucido / Sicilia D.O.C. / biologique agriculture / certification ICEA

«C'est mon grand-père Vincenzo Solano qui planta, dans les années '60, un petit arbre de Catarratto Extra Lucido dans sa tenue de Parrino. Depuis, avec ma famille, nous continuons la tradition et cultivons ce cépage dans la partie la plus haute de la colline, où la terre est forte et où le vignoble pousse bien même avec peu d'eau. Nous avons aussi planté, à côté de ce vignoble, un petit bois de 500 arbres, de façon à rendre plus stable et équilibré l'agroécosystème environnant».

Massimiliano Solano



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Catarratto Extra Lucido

Taille de la vigne

Gobelet

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

50 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et foulés. Ensuite, le moût décanté est transvasé et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 20 jours à une température de 15°C. Le vin affine ensuite dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez : son arôme rappelle l'odeur du maquis méditerranéen au printemps. Bouche : bonne structure et minéralité. Il garde une bonne acidité avec un arrière-goût d'amande.

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

ZI BI BÒ

Zibibbo / IGP Terre Siciliane / Agricoltura biologica / certification ICEA

Le Zibibbo arrive en Sicile d'Alexandrie d'Egypte en 700 avant J.C. grâce aux Phéniciens. Aujourd'hui, il est considéré comme un cépage autochtone, ayant trouvé dans notre territoire son développement idéal. Même s'il est traditionnellement utilisé pour la production de vin doux, nous avons voulu réinterpréter le Zi bi Bò, avec l'accent sur le o, comme un vin aromatique sec, dans cette version agréable et légère.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Zibibbo

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

60 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et laissés en contact avec les peaux à 6°C pendant toute une nuit. Le lendemain, ils sont foulés et, au moût tout juste décanté, on ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 15 jours à une température de 15°C. Après la fermentation, le vin élève tout l'hiver dans des cuves en acier sur des lies fines, avant d'être mis en bouteille au printemps.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez : intense et équilibré avec des touches de muscat typique du cépage et des parfums d'agrumes et de fleurs. Bouche : harmonieux, sapide et persistant.

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

DHYANA

Perricone / IGP Terre Siciliane / biologique agriculture / certification ICEA

Le Dhyana est un vin rosé obtenu par le pressage direct des raisins de Perricone. Cet ancien cépage sicilien lui confère une caractéristique aromatique très particulière et fortement identitaire. Les raisins sont récoltés à leur maturité idéale pour garantir à ce vin le meilleur équilibre possible.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Perricone

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

90 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés, foulés et laissés macérer quelques heures avant le pressage. Le moût décanté est ensuite transvasé et on y ajoute du pied de cuvée à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 15 jours à une température de 18°C. Le vin affine ensuite dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant la mise en bouteille, faite sans aucun filtrage pour en préserver l'intégrité et le caractère.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rosé intense. Nez : prépondérance de petits fruits du sous-bois et de mûrier. Bouche : onctueux, harmonieux, fruité.

Température de service

12-14°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

RESPIRO

Nero d'Avola / Sicilia D.O.C. / Agricoltura biologique / certification ICEA / sans sulfites ajoutés

Le Nero d'Avola que nous utilisons pour le Respiro vient du vignoble de notre membre Pietro Scardino. Ce vignoble est exposé au sud. L'absence de sulfites ajoutés lui confère une valeur supplémentaire qui, grâce la fermentation naturelle, valorise au maximum les caractéristiques variétales d'un terroir qui a maintenu le plus possible son intégrité. De là, le choix du nom : rien n'est plus vital que la respiration

Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Nero d'Avola, cru

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

50 quintaux/ha

Vinification

Les raisins viennent d'un unique vignoble dans le secteur Fargione. Cette parcelle a été spécifiquement choisie parce qu'elle confère aux raisins les caractéristiques idéales pour la production d'un vin sans sulfites. Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 10 jours à une température de 24°C. À la fin, le marc est séparé et pressé. Après la fermentation malolactique, qui a lieu elle aussi spontanément, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge rubis. Nez : arôme très intense, touches de cerise et de fruits des bois. Une légère touche balsamique en finale. Bouche : un vin chaud et onctueux, acidité et tannins bien présents, mais dans l'ensemble très agréables.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l



AGAPE

Nerello Mascalese / Sicilia D.O.C. / biologique agriculture / certification ICEA

Cépage parmi les plus anciens de la Sicile, le Nerello Mascalese est originaire de la zone de l'Etna et, depuis très longtemps, est aussi cultivé dans la Sicile Occidentale, au point d'être aujourd'hui le cépage à fruit rouges le plus cultivé après le Nero d'Avola.

Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Nerello Mascalese

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

60 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 9 jours à une température de 25°C. À la fin, le marc est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, qui a lieu elle aussi spontanément, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

8 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge rubis pâle non profond. Nez : caractérisé par des notes de violette, cerise et fruits confits. Bouche : goût au tannin intense mais élégant et équilibré avec une finale persistante et légère.

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l



ACAMANTE

Perricone / Sicilia D.O.C. / biologique agriculture / certification ICEA

Le mythe raconte qu'Acamas, guerrier achéen présent au moment de la prise de Troie, parvient à sauver sa bien-aimée et leur fils de la ville en flammes. Malgré la guerre, il réussit à faire place à l'amour et à ce que celui-ci engendre. C'est son nom que nous avons voulu donner à notre Perricone ; il représente ainsi un lien avec le passé, puisqu'il s'agit d'une des variétés les plus anciennes cultivées dans notre région, mais surtout parce que c'est un vin courageux ayant une forte personnalité.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Perricone

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

60 quintaux/ha

Vinification

Variété très tardive qui s'adapte bien dans son milieu de provenance, où elle réussit à atteindre une maturation idéale. Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 12 jours à une température de 27°C. À la fin, le marc est séparé et pressé. Après la fermentation malolactique, qui a lieu elle aussi spontanément, le vin affine dans des cuves en acier pendant l'hiver ; il est ensuite transféré en fûts de chêne rouvre pendant un an.

Affinage

6 mois en acier e 12 mesi in botti di rovere

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge violet intense. Nez : arôme caractéristique de mûrier et épi-cé. Bouche : grande structure, tannins bien présents et perceptibles.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

MEMORII

Biologique agriculture / certification ICEA

C'est un vin perpétuel qui se régénère chaque année et qui porte en lui l'histoire de notre cave. C'est dans la mémoire paysanne que l'on retrouve la méthode du perpétuel, quand les agriculteurs ignoraient le complexe procédé vinicole contemporain et gardaient leur tonneau chez eux, le remplissant chaque année avec le vin nouveau. Nous avons repris cette ancienne tradition pour faire de notre Memorii un vin complexe et structuré, qui défie les années et se perpétue dans le temps.

Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

Catarratto Extra Lucido, Grillo

Vinification

Un assemblage de différents millésimes qui mûrit dans un grand tonneau pendant une longue période. Après la première mise en bouteille, au vin restant sera ajouté celui de l'année nouvelle. On obtiendra ainsi un léger rajeunissement du vin, tout en gardant la mémoire historique des années précédentes. Ce cycle se répétera chaque année.

Affinage

Perpétuel, tonneau en bois

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune ambré. Nez : miel et vanille au début, progressant ensuite vers le maquis méditerranéen, aneth et sureau en particulier. Bouche : légères nuances de vanille et de fruits confits, avec une nuance intéressante de l'acidité, délicate et harmonieuse. Il maintient une certaine complexité qui persiste longtemps.

Température de service

14-16°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l



MAGNUM NERO

Nero d'Avola / D.O.C. Sicilia / Agriculture biologique / certification ICEA



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Nero d'Avola

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

70 quintaux/ha

Vinification

Les raisins viennent de vignobles de la campagne de Camporeale entre 250 et 300 m au-dessus du niveau de la mer. Les raisins – grâce à une synergie entre plusieurs cépages – sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave. Là, ils sont égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 10 jours à une température de 24 °C et à son terme le marc est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : rouge rubis. Nez : une touche caractéristique de cerise et de fruits rouges et une touche balsamique légère et agréable. Bouche : un vin chaud et plutôt onctueux, acidité et tannins bien présents, mais dans l'ensemble très agréables.

Température de service

18-20 °C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

MAGNUM BIANCO

Catarratto / Sicilia D.O.C. / Agricoltura biologica / certification ICEA

Le Catarratto est notre raisin. Il représente pour nous le cépage de la tradition la plus ancienne. Il est depuis toujours cultivé dans notre région et il était très difficile, autrefois, de le trouver en dehors de cette zone. Le Munir a la grande responsabilité de continuer la tradition de nos pères. Tous nos agriculteurs le cultivent, précisément pour ce lien profond qui s'est créée au fil du temps.



Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Catarratto

Taille de la vigne

Espalier Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et foulés. Ensuite, le moût décanté est transvasé et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 20 jours à une température de 15°C. Le vin affine ensuite dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez : bouquet très fruité, avec une touche de fleurs des champs et d'agrumes. Bouche : vin de bonne structure, long et persistant en finale..

Température de service

12°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

Catarratto extra lucido - méthode classique brut nature

Catarratto extra lucido / IGP Terre Siciliane / agricultura biologique / certification ICEA

Au pied du mont Bonifato, avec une orientation nord/nord-ouest, nous avons une petite vigne de Catarratto Extra Lucido. Située sur une vaste strate de travertin d'une importance exceptionnelle pour la reconstruction géologique de cette partie de la Sicile, elle occupe une position privilégiée. Cette strate renferme, en effet, de milliers d'années d'histoire, dont témoignent de très importants fossiles. Un sol aussi riche donne au raisin une charpente minérale complexe qui nous a paru idéale pour une base mousseuse.



Zone d'origine

Sicile, Alcamo (Tp)

Cépage

Catarratto extra lucido, cru

Taille de la vigne

Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

90 quintaux/Ha

Vinification

Raisins récoltés en cagettes et pressés entiers en cave. Vinification en blanc et prise de mousse selon la méthode classique. Affinage 30 mois minimum, puis dégorgement avec le même vin, sans ajout sucres.

Affinage

30 mois sur levures

Caractéristiques organoleptiques

Robe : jaune paille. Nez : une touche d'amande et de croûte de pain. Bouche : très minéral et sapide à l'attaque, il présente ensuite une acidité complexe. Des nuances citriques rappelant le citron et d'autres agrumes révèlent dans la finale toutes les caractéristiques de ce cépage.

Température de service

11°C

Format disponible

Caisses de 6 bouteilles de 0,75 l

CATARRATTO EN BOX

Catarratto / Sicilia D.O.C. / Agricoltura biologica / certification ICEA

Les vins utilisés pour les box sont le résultat d'une politique d'entreprise bien précise : la récolte excédentaire, qui ne peut être mise en bouteille, est achetée par la coopérative, de façon à garantir un prix équitable aux associés, et à éviter qu'elle finisse dans des marchés où elle serait dévalorisée.

En outre, ce type d'emballage répond à une demande spécifique de certains consommateurs qui recherchent un produit moins conséquent et plus léger que la bouteille.

Zone d'origine

Sicile, Camporeale (Pa)

Cépage

100% Catarratto

Taille de la vigne

Espalier Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et foulés. Ensuite, le moût décanté est transvasé et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 20 jours à une température de 15°C. Le vin affine ensuite dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

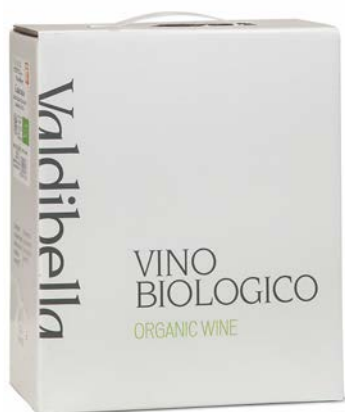
Robe : jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez : bouquet très fruité, avec une note de fleurs des champs et d'agrumes. Bouche : vin de bonne structure, long et persistant en finale.

Température de service

12°C

Format disponible

Box de 3 litres



NERO D'AVOLA EN BOX

Nero d'Avola / IGT Terre Siciliane / Agricoltura biologica / certification ICEA

Les vins utilisés pour les box sont le résultat d'une politique d'entreprise bien précise : la récolte excédentaire, qui ne peut être mise en bouteille, est achetée par la coopérative, de façon à garantir un prix équitable aux associés, et à éviter qu'elle finisse dans des marchés où elle serait dévalorisée.

En outre, ce type d'emballage répond à une demande spécifique de certains consommateurs qui recherchent un produit moins conséquent et plus léger que la bouteille.

Zone d'origine

Sicile, Camporeale et Alcamo

Cépage

90% Nero d'Avola et 10% cépages autoctones

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

70 quintaux/ha

Vinification

Les raisins viennent de vignobles de la campagne de Camporeale entre 250 et 300 m au-dessus du niveau de la mer. Les raisins – grâce à une synergie entre plusieurs cépages – sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave. Là, ils sont égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 10 jours à une température de 24 °C et à son terme le marc est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

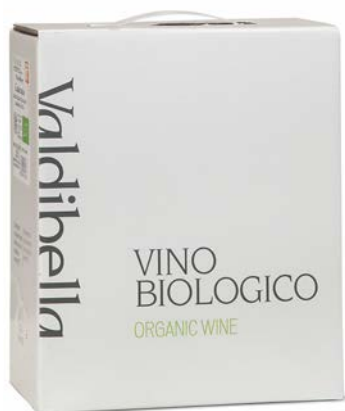
Robe : rouge rubis. Nez : une touche caractéristique de cerise et de fruits rouges et une note balsamique légère et agréable. Bouche : un vin chaud et plutôt onctueux, acidité et tanins bien présents, mais dans l'ensemble très agréables.

Température de service

18-20 °C

Format disponible

Box de 3 litres



FRAPPATO EN BOX

Frappato / IGP Terre Siciliane / agriculture biologique / certification ICEA

Les vins utilisés pour les box sont le résultat d'une politique d'entreprise bien précise : la récolte excédentaire, qui ne peut être mise en bouteille, est achetée par la coopérative, de façon à garantir un prix équitable aux associés, et à éviter qu'elle finisse dans des marchés où elle serait dévalorisée.

En outre, ce type d'emballage répond à une demande spécifique de certains consommateurs qui recherchent un produit moins conséquent et plus léger que la bouteille.

Zone d'origine

Sicile, Alcamo

Cépage

100% Frappato

Taille de la vigne

Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 9 jours à une température de 25°C. À la fin, le marc est séparé et pressé. Après la fermentation malolactique, qui a lieu elle aussi spontanément, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

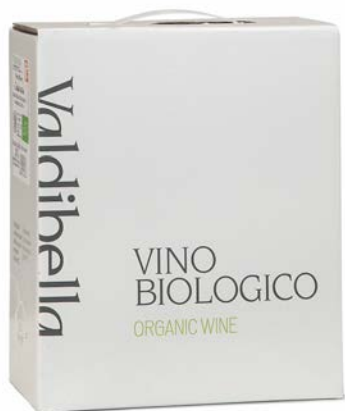
Robe : rouge rubis claire. Nez : caractérisé par des notes fraîches et vineuses et suivi d'une senteur de cerise et grenade. Bouche : il présente au palais une bonne structure et persistance, un tanin rond avec une finale de myrtille et framboise.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Box de 3 litres



SYRAH EN BOX

Syrah / IGP Terre Siciliane / agriculture biologique / certification ICEA

Les vins utilisés pour les box sont le résultat d'une politique d'entreprise bien précise : la récolte excédentaire, qui ne peut être mise en bouteille, est achetée par la coopérative, de façon à garantir un prix équitable aux associés, et à éviter qu'elle finisse dans des marchés où elle serait dévalorisée.

En outre, ce type d'emballage répond à une demande spécifique de certains consommateurs qui recherchent un produit moins conséquent et plus léger que la bouteille.

Zone d'origine

Sicile, Camporeale et Alcamo

Cépage

100% Syrah

Taille de la vigne

Guyot

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés à la cave dans des petites corbeilles. Ils sont ensuite égrappés et on y ajoute du moult à fermentation naturelle, préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble. La fermentation dure environ 9 jours à une température de 25°C. À la fin, le marc de raisin est séparé du vin et pressé. Après la fermentation malolactique, qui a lieu elle aussi spontanément, le vin affine dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

6 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

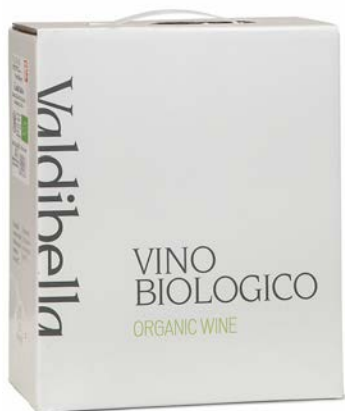
Robe : rouge rubis intense avec des reflets violets. Nez : bouquet intense et fruité, caractérisé par des senteurs de petits fruits noirs et d'épices, en particulier le poivre noir, et une finale de réglisse et cacao. Bouche : il présente une bonne structure et une agréable persistance, il est onctueux et plutôt frais, avec une discrète présence de tanins.

Température de service

18-20°C

Format disponible

Box de 3 litres



NERELLO MASCALESE EN BOX

Nerello Mascalese / IGP Terre Siciliane / agriculture biologique / certification ICEA

Les vins utilisés pour les box sont le résultat d'une politique d'entreprise bien précise : la récolte excédentaire, qui ne peut être mise en bouteille, est achetée par la coopérative, de façon à garantir un prix équitable aux associés, et à éviter qu'elle finisse dans des marchés où elle serait dévalorisée.

En outre, ce type d'emballage répond à une demande spécifique de certains consommateurs qui recherchent un produit moins conséquent et plus léger que la bouteille.

Zone d'origine

Sicile, Camporeale et Alcamo

Cépage

100% Nerello Mascalese

Taille de la vigne

Cordon de Royat

Rendement (en quintaux de raisin per ha)

80 quintaux/ha

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et transportés dans des petites corbeilles à la cave, où ils sont égrappés et foulés. Ensuite, le moût décanté est transvasé et on y ajoute du moût à fermentation naturelle (préparé les jours précédents avec des raisins venant du même vignoble). La fermentation dure environ 20 jours à une température de 16°C. Le vin affine ensuite dans des cuves en acier au cours de l'hiver et du printemps suivants, avant d'être mis en bouteille.

Affinage

8 mois en acier

Caractéristiques organoleptiques

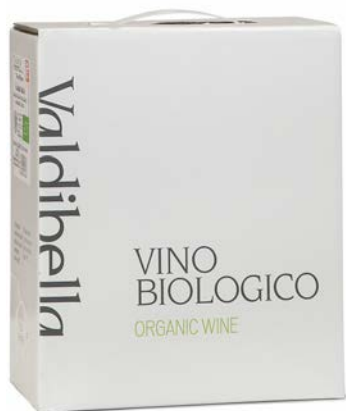
Robe : rose pale. Nez : notes d'agrumes et de fleurs. Bouche : un goût minéral et une structure acide importante ouvrent à une finale qui rappelle l'orange rouge.

Température de service

12°C

Format disponible

Box de 3 litres



HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA BIO

HUILE CERASUOLA EN BOUTEILLE

Agricoltura biologica / certification ICEA

Un seul cultivar, le Cerasuola, variété qui représente le mieux la production oléicole de la Sicile occidentale. L'olivier est cultivé en colline, afin d'éviter la stagnation hydrique sur des sols de différents types, généralement riches en argile. Il présente une longévité significative de ses caractéristiques qualitatives et le contenu le plus élevé en polyphénols.

Technique de culture

Nous appliquons des programmes de culture permettant d'augmenter la biodiversité et de réduire au minimum les traitements du sol. Nous utilisons le broyage des résidus de la taille et les couvertures de légumineuses. Généralement, nous ne pratiquons aucun traitement insecticide ou fongicide. Il est parfois nécessaire d'intervenir contre le paon-du-jour et, dans ce cas, nous utilisons des produits à base de cuivre ; contre la mouche de l'olive, nous intervenons avec des répulsifs comme le kaolin ou le gypse. Par contre, la taille et l'éborgnage se font chaque année. La récolte est faite à la main et a lieu au début de la véraison, normalement entre le 10 et le 15 octobre et se poursuit jusqu'au 15-20 novembre. Le moment idéal est lorsque le pourcentage d'olives vertes est d'au moins 70% du total.

Méthode d'extraction et de conservation

L'extraction a lieu dans les 24 heures suivant la récolte, à froid avec des températures inférieures à 27 °C. La méthode d'extraction est à cycle continu. La conservation se fait dans des cuves en acier, au frais. L'huile, décantée naturellement et non filtrée, à une acidité inférieure à 0.3%.



Format disponible
bouteilles de 0,75 l

HUILE BLEND EN BIDON INOX

Agricoltura biologica / certification ICEA

Cette huile Valdibella est produite à partir d'olives cultivées dans les terroirs de nos membres, dans les campagnes de Camporeale et Monreale (il s'agit d'un blend des variétés Cerasuola, Nocellara del Belice et Biancolilla). Le climat méditerranéen est idéal pour l'olivier, qui s'adapte aux différents types de sol. Dans nos domaines, il est cultivé en colline, afin d'éviter la stagnation hydrique sur des sols de différents types, généralement riches en argile.

3 cultivars

Cerasuola. Ancienne variété cultivée dans notre terroir, qui présente une importante longévité de ses caractéristiques qualitatives. Elle a le contenu le plus élevé en polyphénols. Sous le profil sensoriel, au nez se distingue une senteur d'artichaut, de tomate et d'herbe. Son goût est très fruité, avec un touche épicée et amère, très persistant.

Nocellara del Belice. Peut-être la plus ancienne variété cultivée dans nos domaines. Elle donne une huile ayant un fruité très intense et une grande persistance. On y retrouve l'arôme caractéristique de l'artichaut et celui de l'amande verte. Elle présente une touche amère et piquante.

Biancolilla. Variété d'une culture plus récente. Dans nos terroirs, en haute colline, elle donne d'excellents résultats quant à production et à la qualité. Cette huile est très fruitée avec un goût doux dès les premiers mois après son extraction et ses caractéristiques ont une durée moyenne. Son goût est doux, avec un arôme d'amande et tomate, piquant et équilibré les premiers mois, mais diminuant au fil du temps.

Technique de culture

Nous appliquons des programmes de culture permettant d'augmenter la biodiversité et de réduire au minimum les traitements du sol. Nous utilisons le broyage des résidus de la taille et les couvertures de légumineuses. Généralement, nous ne pratiquons aucun traitement insecticide ou fongicide. Il est parfois nécessaire d'intervenir contre le paon-du-jour et, dans ce cas, nous utilisons des produits à base de cuivre ; contre la mouche de l'olive, nous intervenons avec des répulsifs comme le kaolin ou le gypse. Par contre, la taille et l'éborgnage se font chaque année. La récolte est faite à la main et a lieu au début de la véraison, normalement entre le 10 et le 15 octobre et se poursuit jusqu'au 15-20 novembre. Le moment idéal est lorsque le pourcentage d'olives vertes est d'au moins 70% du total.

Méthode d'extraction et de conservation

L'extraction a lieu dans les 24 heures suivant la récolte, à froid avec des températures inférieures à 27 °C. La méthode d'extraction est à cycle continu. La conservation se fait dans des cuves en acier, au frais. L'huile, décantée naturellement et non filtrée, à une couleur verte avec des reflets dorés et une acidité inférieure à 0.3%.

Format: Bidon de 3 e 5 l



AMANDES



LAIT D'AMANDE AVEC SIROP DE RAISIN

Produit selon une ancienne recette sicilienne, le lait d'amande Valdibella est un aliment sain et naturel qui conserve toutes les propriétés nutritionnelles de l'amande : vitamine E, acides gras essentiels et minéraux. A utiliser comme boisson fraîche ou chaude au petit-déjeuner, c'est l'idéal pour la préparation du cappuccino et de recettes à base de lait végétal.

Ingédients : Eau, amandes siciliennes 7,5%

Format disponible: brik da 1 Lt et de 250ml

LAIT D'AMANDE NATURAL

Produit selon une ancienne recette sicilienne, le lait d'amande Valdibella est un aliment sain et naturel qui conserve toutes les propriétés nutritionnelles de l'amande : vitamine E, acides gras essentiels et minéraux. A utiliser comme boisson fraîche ou chaude au petit-déjeuner, c'est l'idéal pour la préparation du cappuccino et de recettes à base de lait végétal.

Ingrédients : Eau, amandes siciliennes 8%

Format disponible: brik da 1 Lt et de 250ml





CRÈME D'AMANDES

Pour obtenir la crème d'amandes, nous utilisons exclusivement des amandes de notre production et de cultivars typiquement siciliens. Peu de manipulations pour l'obtenir : les amandes sont décortiquées, hachées et réduites en crème.

Chaque pot ne contient donc que des amandes dégageant un arôme des plus subtils.

Ingrédients : 100% Amandes biosicilienne

Formao: 200g

Pezzi per confezione: 6



CRÈME D'AMANDES COMPLÈTES

100% amandes siciliennes

Pour obtenir cette crème d'amandes complètes nous utilisons exclusivement des cultivars d'amandes siciliennes. Son arôme prononcé et sa rusticité, donnée par la présence de la peau qui enveloppe la graine, la rendent particulièrement riche en antioxydants et en fibres. Peu d'interventions pour l'obtenir : l'amande est décortiquée, hachée et réduite en crème.

Idéale pour enrichir des pesto ou simplement tartinée sur du pain le matin pour un petit-déjeuner plein d'énergie

AMANDES EN COQUE DÉCORTIQUÉES, ET MONDÉES

Les variétés d'amandiers que nous utilisons pour nos productions sont la Tuono, la Genco, la Supernova Ferragnes, la Romana, la Pizzuta et la Fascionello, toutes typiquement siciliennes. La récolte des amandes a lieu en août et septembre. Après la récolte et l'élimination de l'écale, les amandes sont séchées au soleil pendant 3-4 jours. Une fois séchées, elles sont mises dans des sacs et conservées dans des entrepôts frais et secs. La coque protège parfaitement l'amande et lui permet de se conserver pendant toute l'année et même au-delà.

Formati:

Amandes en coque : 1kg

Amandes décortiquées et mondées : 500 gr



FARINES DE BLÉS ANCIENS

MISCUGLIO EVOLUTIVO

FARINE COMPLÈTE DE BLÉ TENDRE BIO

BLÉ ANCIEN SICILIEN MOULU SUR MEUE DE PIERRE



“Une population évolutive n’est autre qu’un mélange d’un très grand nombre de différentes variétés de la même espèce. Ces mélanges servent à faire face au changement climatique, grâce à leur capacité de s’évoluer dans le temps”.

C’est ainsi que Salvatore Ceccarelli présente le blé évolutif, qu’il préfère appeler mélange. Au bout de trente-cinq ans d’expérimentation en Syrie, Maroc, Ethiopie et Inde, en 2010 Ceccarelli introduit ce mélange en Italie.

Il s’agit d’un principe très simple : sélectionner les graines qui ont un meilleur rendement (en termes de résistance aux mauvaises herbes, aux parasites et à la sécheresse, de production et de grandeur du grain, etc.) et les laisser s’évoluer naturellement dans le champ où elles sont cultivées. La sélection continuera d’une année sur l’autre, jusqu’à obtenir un mélange le plus possible adapté au terroir. Face à un avenir incertain dû aux changements climatiques, le blé évolutif est la réponse la plus adéquate, parce que non seulement il ne peut être soumis à aucune redevance, mais il sera l’expression directe de la force d’adaptation des meilleures graines.

Poids net: 1 Kg



MAIORCA

FARINE COMPLÈTE DE BLÉ TENDRE BIO
BLÉ ANCIEN SICILIEN MOULU SUR MEUE DE PIERRE

Pendant des siècles, l'utilisation de la Maiorca c'était tellement répandue qu'elle était devenue synonyme de blé tendre ; elle servait quasi exclusivement pour la pâtisserie. Il semblerait qu'elle ait été la seule farine utilisée pour préparer la croûte des fameux cannoli.

Nous avons connaissance de cette variété à partir de 1696. Dans la deuxième moitié du XXème siècle, elle fut presque totalement oubliée, au profit de variétés plus rentables.

C'est une variété tardive qui aime les lieux frais et profond. Nous la cultivons en colline, où le vent et la circulation continue de l'air empêchent la formation de mycoses.

Nous suggérons de ne pas l'utiliser uniquement en pâtisserie, mais également pour la pizza et, en la mélangeant avec des blés durs, pour la panification.

Poids net: 1 Kg



MARGHERITO

FARINE COMPLÈTE DE BLÉ DUR BIO

BLÉ ANCIEN SICILIEN MOULU SUR MEUE DE PIERRE

Le blé Margherito est le frère jumeau du plus fameux Senatore Cappelli. Comme le Bidì, il dérive d'une population nord-africaine appelée Mahmoudi, d'abord sélectionnée par le génétiste Nazareno Strampelli en 1915.

Il se répand rapidement en Italie, entre les Pouilles et la Sicile, grâce à sa grande adaptabilité

Il doit son nom à la contrée homonyme sur la commune de Ramacca, dans la province de Catane, où il fut cultivé pour la première fois.

Depuis, le Margherito a été conservé et préservé dans la station expérimentale de céréaliculture de Caltagirone et a été inséré dans la liste des variétés à préserver.

Nous le cultivons en colline, dans des champs frais et ventilés. C'est une variété qui résiste assez bien aux mauvaises herbes. Il ne nécessite aucune fertilisation, car nous réussissons à exploiter la fertilité du terrain due à l'alternance avec des légumineuses.

La farine de Margherito est indiquée aussi bien pour la panification que pour la production de pâtes. Elle a un bon contenu en protéines et d'agréables nuances aromatiques.

Poids net: 1 Kg

PERCIASACCHI

FARINE COMPLÈTE DE BLÉ DUR BIO

BLÉ ANCIEN SICILIEN MOULU SUR MEULE DE PIERRE

Il s'agit d'un blé très ancien qui appartient à la sous-espèce des blés turques, cultivés depuis des milliers d'années dans le Khorasan dans le nord de l'Iran. Avec le temps il se diffuse dans tout le bassin méditerranéen, trouvant des conditions particulièrement favorables dans le sud de l'Italie.

Des sources historiques attestent sa présence en Sicile depuis 1809 dans le « Journal de voyage en Sicile et en particulier dans la région de Modica par l'Abbé Paolo Balsamo » (Palerme, Real Stamperia 1809, p.50).

Ce blé a plusieurs noms, mais dans notre territoire il est surtout connu sous le nom de Perciasacchi, du sicilien perciare, percer (avec les variantes de Strazzavisazzi, Perciabisazzi), dû à la forme allongée et pointue de ses grains qui perçaient les sacs de jute dans lesquels il était transporté.

Nous le cultivons en colline, dans des champs plutôt ventilés et frais. Cela nous permet d'éviter totalement les antiparasitaires (même ceux admis dans la culture biologique).

Il a en outre d'appréciables propriétés nutritionnelles : une haute teneur en protéines et un taux glycémique bas, une bonne quantité de sels minéraux et de protéines E et B3, une importante présence de sélénium, élément qui joue un rôle antioxydant dans notre organisme.

En cuisine, la farine de Perciasacchi est particulièrement indiquée pour les pâtes. Mais nous l'utilisons aussi, dans des proportions variables, pour le pain et la pizza.

Poids net: 1 Kg



TIMILÌA

FARINE COMPLÈTE DE BLÉ DUR BIO

BLÉ ANCIEN SICILIEN MOULU SUR MEUE DE PIERRE

Le blé dur Timilia (ou Tumminia) est l'une des variétés les plus anciennes de la Sicile. Il est mentionné par Théophraste (322 avant J.-C.) et Pline l'Ancien (23-79 après J.-C.). Considéré pendant des siècles comme le « blé des paysans », parce qu'il s'agissait d'un blé tardif, il était semé après la fin de la moisson des champs « des patrons » et donc destiné à l'usage familial.

Ce blé est très vigoureux : il résiste bien aux périodes de sécheresse et aux mauvaises herbes. S'agissant d'un blé ancien, il n'est pas génétiquement modifié et il n'a pas besoin de fumiers ni de désherbants. Il présente un taux de gluten très faible, est naturellement riche en polyphénols et, grâce à un climat favorable, ne contient pas de mycotoxines.

Traditionnellement, il était utilisé pour faire le pain, qui prenait une belle couleur brune, prérogative du « pain noir de Castelvetro ».

Aujourd'hui, le Timilia est reconnu comme un blé précieux à préserver et nous, agriculteurs de Valdibella, avons reçu le titre de « agriculteur gardien » (décret ministériel du 5 mars 2018). Nous nous sommes donc engagés à réserver des champs de protection des graines, de façon à continuer à préserver ce patrimoine qui a survécu pendant des millénaires à notre modernité.



Poids net: 1 Kg

PÂTES ET PRODUITS DE BOULANGERIE

PATES DE TIMILÌA

Pâtes de semoule de blé dur séchées lentement

Les pâtes Valdibella naissent en Sicile, du blé ancien Timilia (ou Tumminia). Il a été considéré pendant des siècles le « blé des paysans », parce-que s'agissant d'un blé tardif, il était semé après la fin de la moisson des champs « des patrons » et donc destiné à l'usage familial.

Ce blé est très vigoureux : il résiste bien aux périodes de sécheresse et aux mauvaises herbes. S'agissant d'un blé ancien, il n'est pas génétiquement modifié et il n'a pas besoin de fumiers ni de désherbants. Il présente un taux de gluten très faible, est naturellement riche en polyphénols et, grâce à un climat favorable, ne contient pas de mycotoxines.

Pour la production des pâtes, nous utilisons l'eau d'une source sans exploitations agricoles industrielles en amont. Elles sont séchées lentement à de basses températures, afin de sauvegarder tous les principes nutritionnels et les contenus organoleptiques

500gr: linguine, penne rigate, spaghetti, fusilli, rigatoni e spaghetti ala chitarra



PATES DE TIMILIA

Pâtes de semoule de blé dur séchées lentement

Cette gamme, tréfilée en bronze, est elle aussi entièrement produite avec le blé Timilia. Ce format de pâtes vient directement de la tradition des pâtes faites maison. Fines et avec la fragrance caractéristique de la Timilia, elles demandent une cuisson rapide et s'accompagnent très bien de toutes sortes de sauces.

500gr: tagliatelle e busiate e gnocchetti





GRISSINI DE TIMILÌA

Corsés et rugueux, ces grissini de Timilia sont sans levure. Peu d'Ingrédients :, mais qui caractérisent un produit de boulangerie différent de ses semblables par sa consistance et sa fragrance.

Ingrédients: semola di grano duro biologico, acqua
Poids net : 200 gr.

LÉGUMES SECS



POIS CHICHES

Les pois chiches comptent parmi les légumes secs les plus utilisés dès l'Antiquité. Ils constituent une excellente ressource de protéines et, grâce à leur goût doux et délicat, ils sont un ingrédient polyvalent en cuisine.

La variété Valdibella est la Sultano, entièrement cultivée en Sicile selon les principes de l'agriculture biologique.

Poids net : 500 kg



LENTILLES

variété :

VERTES; NOIRES; JAUNE DÉCORTI-
QUÉES

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.



FÈVES PELÉES

Les fèves pelées sont un aliment très pauvre, cependant très riche en éléments nutritifs. Elles ne manquaient docn jamais dans les cuisines paysannes, car elles permettaient de nourrir toute la famille avec peu. Mais elles ne nourrissent pas que le personnes : pour les agriculteurs il s'agit d'une plante très importante, parce qu'elle enrichit le sol en azote, un élément précieux qui servira aussi aux cultures successives.

poids net : 500 kg



FARINE DE POIS CHICHES

Avec nos pois chiches Sultano, entièrement cultivés en Sicile, nous produisons cette farine très polyvalente en cuisine, surtout pour les plats régionaux. En Sicile, elle est un ingrédient typique du street food, parce qu'avec une simple pâte à base d'eau, quelques aromates et une friture habile on obtient les panelle (petites bugnes).

Certifié sans gluten.

Ingrédients: cece siciliano varietà Sultano

Poids net : 400g

MIEL

MIEL D'ORANGER, DE SAINFOIN, DE SAINFOIN ET CHARDON, TOUTES FLEURS

Les ruches sont disposées aux bords de nos terrains cultivés et de nos vignes.
Elles profitent du paysage et d'une agriculture saine et équilibrée.

Ce miel ne subit aucun traitement thermique, la cristallisation suit donc un processus naturel.

Poids net : 500g



HERBES AROMATIQUES



SAFRAN

C'est à partir des petits stigmates du *Crocus sativus* que l'on obtient cette précieuse épice originaire du bassin méditerranéen et de l'Asie Mineure. Il ne fleurit que pendant une période très courte : quinze à vingt jours par an au maximum, durant lesquels ces fleurs extrêmement délicates sont récoltées chaque matin à l'aube. Après avoir séparé les stigmates, on les fait sécher à une température contrôlée. Quelques heures après la récolte, ils sont déjà conservés dans des pots, de façon à préserver au mieux leur arôme.

Il faut environ 120 fleurs pour obtenir un gramme de safran : c'est un travail méticuleux et précis qui nous permet d'obtenir une épice aussi précieuse.

Poids net gr. 0,5

ORIGAN

Un arôme unique de la tradition gastronomique sicilienne. Cette plante aromatique, poussant à l'origine à l'état sauvage, se domestique facilement. L'origan de Valdibella est cultivé dans un verger de grenadiers qui lui garantissent l'ombre et la ventilation nécessaires à sa croissance. Après la récolte, il est mis à sécher à l'ombre, de façon à conserver tout son arôme.

Poids net : 35 gr. et 20 gr





PIMENT DE SICILIE SÉCHÉ EN POUDRE

30 gr.

Tout l'arôme du piment, avec sa touche piquante, a été maintenu intact dans ce pot. Après le séchage, le piment est privé de ses pépins, de façon à renforcer d'avantage sa note aromatique.

CONSERVES, PÂTÉS ET PESTO



SAUCE TOMATE SICILIENNE

Nous utilisons d'anciennes variétés siciliennes de tomates (Corleonese, Pizzutello et Patatara), cultivées selon la méthode « siccagno », une culture traditionnelle sans irrigation. Une agriculture durable qui donne un produit riche en saveur et en substances nutritives. La récolte des tomates se fait à l'aube, quand la chaleur estivale est encore supportable. Immédiatement après, elles sont apportées à l'établissement pour y être transformées, de façon à conserver toute la fragrance du produit.

Ingrédients: pomodoro siccagno
Poids net : 680 gr et 410 gr.



SAUCE SICILIENNE AUX SARDINES... À LA MER

100% végétale

Une sauce de la tradition ancienne qui doit son origine au besoin d'unir le goût à une pénurie de moyens. En effet, dans certains endroits de la Sicile, loin de la mer ou trop pauvres pour pouvoir se permettre le poisson de saison, on ne renonçait pas à la « pasta con le sarde », un plat typique et riche des jours de fête. Donc, faisant de nécessité vertu, on utilisait tous les ingrédients prévus sauf les sardines, qui restaient béatement à la mer.

Emploi en cuisine

Prête à consommer, idéale pour assaisonner les pâtes, mais parfaite aussi sur les croûtons.

Poids net : 280

PÂTÉ D'OLIVES VERTES ET NOIRES

Les olives de nos oliveraies sont récoltées quelques semaines après celles destinées à la production d'huile. Les vertes (Nocellara du Belice) et les noires (Giarraffa et Gioconda) ont un degré différent de maturation qui s'exprime par un goût plus fort pour les noires et plus délicat et aromatique pour les vertes. Les deux pâtés sont enrichis avec de l'origan.



Olives dénoyautées (81%)*, huile d'olive vierge extra, vinaigre de pomme, jus de citron*, origan*.

*issu de l'agriculture biologique

Poids net : 140 gr



PÂTÉ DE TOPINAMBOURS

Le topinambour est une plante qui pousse très bien sur nos collines. Ses fleurs, d'un jaune intense, recherchent obstinément le soleil, se comportant comme des tournesols. Il est aussi appelé « artichaut de Jérusalem » car il ressemble beaucoup à ce légume épineux. Nous avons personnalisé la recette en y ajoutant des amandes pelées, ce qui donne un résultat frais, parfumé et assez délicat.

Emploi en cuisine

Idéal pour l'assaisonnement de bruschette ou toasts et pour enrichir des salades fraîches.

Poids net : 140 gr



PESTO DE FENOUIL SAUVAGE

La forte aromaticité de cette herbe spontanée qui pousse en hauteur au début du printemps est adoucie par l'onctuosité des amandes siciliennes et par notre huile d'olive vierge extra-vierge. Un condiment équilibré et idéal pour assaisonner rapidement un plat de pâtes ou pour tartiner des bruschette ou des tapas.

Ingrédients: Huile d'olive vierge extra*, fenouil sauvage (34%)*, amandes grillées (20%)*, jus de citron*, basilic*, vinaigre de pomme*, sel, ail*, poivre*.

*issu de l'agriculture biologique

Poids net : 140 gr



PESTO BASILIC ET AMANDES

Un pesto classique mais revisité à notre façon. Outre les feuilles de basilic, qui conservent tout le parfum de l'été, très peu d'ingrédients : amandes siciliennes broyées et grillées, pour donner de la granulosité et plus d'arôme, huile extra-vierge d'olive de nos oliveraies de Cerasuola, Biancolilla et Nocellara, et ail de Trapani.

Emploi en cuisine

Prêt à consommer, idéal pour assaisonner les pâtes ou les salades.

Feuilles de basilic (36%)*; huile d'olive vierge extra*, amandes grillées (25%)*; citron*; ail*, poivre noir*, sel.

*issu de l'agriculture biologique

Poids net : 140 gr



PESTO DE POIVRONS

La saison des poivrons a une longue durée, nous les trouvons dans le potager jusqu'au début de l'automne. Ceci nous permet une récolte prolongée, grâce à laquelle nous réalisons ce pesto. Nous utilisons des poivrons rouges et doux auxquels nous ajoutons des amandes grillées ainsi que de la crème d'amandes et du piment qui lui donne une nuance acidulée. Le résultat est un pesto à la saveur prononcée mais en même temps douce et voluptueuse.

Emploi en cuisine

Idéal pour assaisonner les pâtes, les bruschette ou les toasts. Il accompagne très bien les fromages affinés.

Poids net : 140 gr



PESTO TRAPANESE

Dans ce pesto typique de la Sicile Occidentale vous retrouverez tous les parfums de l'été. Les tomates crues, les amandes grillées et salées, les herbes aromatiques comme le basilic et, bien sûr, l'huile d'olive vierge extra sont les éléments essentiels pour un bon pesto à la trapanèse. Nous, nous l'avons fait à notre manière, en y ajoutant de la crème d'amande et un peu de menthe, pour lui donner un goût rond et bien équilibré.

Emploi en cuisine

Idéal pour assaisonner les pâtes, de préférence les traditionnelles busiate, et pour accompagner du pain légèrement grillé.

Poids net : 130 gr



CAPONATA SICILIENNE

Une préparation historique de la cuisine sicilienne, la caponata d'aubergines est traditionnellement préparée pour les riches repas d'été. Les légumes frais du verger s'unissent à l'arôme du céleri et à la sapidité des câpres, pour un triomphe tout en aigre-doux.

Emploi en cuisine.

Prête à consommer, en accompagnement ou hors-d'œuvre.

Aubergines (29%)*, tomates (25%)*, céleri (9%)*; poivron jaune (9%) et rouge (9%)*; huile d'olive vierge extra, olives vertes (9%)*, oignon rouge (4%)*; jus de raisin*, concentré de tomate (2%)*; câpres (1%)*; vinaigre*; sel*, poivre*.

*issu de l'agriculture biologique

Poids net : 290 gr



HUMMUS AVEC CRÈME D'AMANDES

L'hummus est un plat riche et complet. Originaire de la cuisine du Moyen Orient, nous l'avons « adopté » et adapté à notre façon, en remplaçant le tahin par de la crème d'amandes, ce qui donne un hummus frais et délicat. Cette préparation se marie très bien aux plats de viande ou de poisson, aux légumes grillés et aux salades fraîches.

Poids net : 220 gr

JUS DE FRUITS



JUS DE RAISIN DE LA VARIÉTÉ ANCIENNE PERRICONE

Ce jus est obtenu à partir du cépage Perricone, l'une des variétés siciliennes les plus anciennes cultivées à Camporeale. La récolte du raisin se fait quelques semaines avant la vendange, quand les sucres n'ont pas encore complété leur maturation, ce qui donne à la boisson un goût moins sucré et plus agréable.

Poids net : 200 ml



JUS DE GRENADE

100% jus de grenade, cette boisson est obtenue par un pressage délicat du fruit arrivé à sa pleine maturation.

La grenade est un fruit précieux, qui compte naturellement parmi les plus riches en antioxydants. Elle a aussi un contenu riche en sels minéraux et en vitamines des groupes C, B et, dans une moindre, A.

Poids net : 200 ml



JUS DE CITRON

100% jus de citron

Ce jus est obtenu du citron « Femminello », cultivé près de la mer, dans la région de Menfi. La récolte se fait au début du mois d'avril, quand le fruit atteint le maximum de ses propriétés organoleptiques et productives.

Son goût acidulé n'est pas trop marqué, il peut donc être bu pur ou dilué dans de l'eau froide comme boisson désaltérante. Il peut être utilisé aussi pour accompagner différents assaisonnements, en particulier la traditionnelle émulsion à base d'huile d'olive, d'ail et d'origan.

Poids net : 200 ml



JUS D'ORANGE

DE L'ANCIENNE VARIÉTÉ DU PORTUGAL

100% jus d'orange

Ce jus est obtenu de l'orange du Portugal, la plus ancienne variété à usage alimentaire, dont on retrouve la trace en Europe à partir de 1726.

Oubliée et dénigrée pendant de longues années, cette variété a tout pour être de nouveau appréciée. Elle est cultivée dans un magnifique jardin d'agrumes qui a miraculeusement survécu au bétonnage de la ville de Palerme grâce à l'obstination de ses producteurs.

Poids net : 200 ml



CONFITURE DES ORANGES

Les oranges utilisées pour cette confiture sont cultivées au cœur du Parc des Monts Sicani, dans une petite entreprise agricole de Burgio, dans le Sud-Ouest de la Sicile, une zone vouée notamment à la production d'agrumes.

Pour préparer cette confiture nous avons utilisé uniquement du sucre de raisin et 86 g de fruits pour 100 g de produit.

Poids net : 220 gr



CONFITURE EXTRA DE PRUNES

La prune est un fruit qui mûrit à la chaleur du soleil de l'été et qui est récolté à la fin du mois d'août. C'est un fruit juteux, généreux en propriétés nutritives et qui se prête à de nombreuses recettes. Pour cette confiture nous avons utilisé exclusivement du sucre de raisin et 109 g. de fruits pour 100 g. de produit fini.

Nous conseillons d'utiliser également cette confiture pour accompagner la ricotta ou des fromages peu affinés.

Poids net : 220 gr