


MASTRI DI SAN BASILIO
1888

MANDORLE

PIZZUTA

La Pizzuta di Avola è la mandorla più pregiata al mondo. Fiorisce in pieno inverno e per questo prolifera solo nelle zone di marina e di bassa collina. Predilige i terreni migliori, con la migliore esposizione. Ha un guscio duro e liscio, dai pori piccoli. Il suo seme è ha la forma di una ellisse. È piatto dal colore rosso cuoio. È la mandorla eletta della confetteria e, in generale, della cucina più evoluta. Le sue rese molto basse contribuiscono ad impreziosirne la qualità organolettica.

1. NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Intenso flavor di caseina.
Una nota piacevole e leggera di amaro nel finale.
Grande persistenza in bocca grazie alla sua ricchezza in oli essenziali.

2. ACCOPPIAMENTO SUGGERITO:

Vini bianchi spumanti Brut

3. SCHEDA TECNICA:

Varietà: Pizzuta d'Avola:
Categorie disponibili: naturale e pelata.
Calibri: a seconda della stagione.
Territorio: Agro di Noto.
Allevamento: Nessun trattamento chimico.
Forma: regolare ovale piatta
Colore: rosso cuoio
Percentuale di amaro (Amigdalina): 1% circa.
Presenza di frutti gemelli: molto bassa (da 0 a 3%).

4. PACKAGING:

da 250 gr. sigillato in busta di plastica trasparente.



ROMANA

La mandorla Romana prende il nome dalla famiglia di Avola che ha avuto il merito della sua introduzione sul territorio. È una varietà dal guscio duro e rugoso. Pori piccoli. Il seme di Romana è di forma pressoché triangolare, irregolare con una gemellarità molto elevata.

1. NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Delicato sentore di vaniglia.
Buona persistenza con un leggero finale di miele.

2. ACCOPPIAMENTO SUGGERITO:

Vini bianchi spumanti demi-sec.
Vini bianchi fruttati e floreali.

3. SCHEDA TECNICA:

Varietà: Romana (Corrente di Avola)
Categorie disponibili: naturale e pelata
Calibri: 34/35=12/13 mm --- 36/37=14/15 mm
Territorio: Agro di Noto.
Allevamento: esente da trattamenti chimici
Forma: ovale
Colore: rosso cuoio
Percentuale di Amaro (Amigdalina): 0,5% circa
Presenza di frutti gemelli: molto rilevante (fino al 43%)

4. PACKAGING:

da 250 gr. sigillato in busta di plastica trasparente.



FASCIONELLO

È questa una varietà tipica del Siracusano. Guscio di grandi dimensioni sovente con striature ocra. Superficie liscia dai pori piccoli.
Seme asimmetrico, con un lato ovalizzante. Dalla pelle scura e robusta presenta profonde venature.
Bassa gemellarità.

1. NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Palato pieno e bilanciato.
Ricordo di grano e fiori bianchi.
Finale elegante e notevole persistenza in bocca.

2. ACCOPPIAMENTO SUGGERITO:

Vini bianchi spumanti brut.

3. SCHEDA TECNICA:

Varietà: Fascionello (Fasciuneddu).
Categorie disponibili: naturale e pelata.
Calibri disponibili: variabili secondo la stagione.
Territori: Noto e Siracusa
Allevamento: nessun trattamento chimico.
Forma: Larga ovale piatta
Colore: Rosso cuoio
Percentuale di amaro (Amigdalina): 1% circa.
Presenza di frutti gemelli: molto bassa (da 0 a 2%).

4. PACKAGING:

A partire da 250 gr. sigillato in busta di plastica trasparente in confezioni gourmet e catering.

