

Catalogo Prodotti 2011

<p style="text-align: center;">CAPULIATO PICCANTE</p> <p>Descrizione: dal connubio tra pomodoro secco, capperi e peperoncino, nasce questa meravigliosa conserva che ha sapore di Sicilia.</p> <p>Ingredienti: pomodori secchi (48% min.), Olio Extra Vergine di Oliva, capperi, aceto di vino, peperoncino, origano, rosmarino, sale marino.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, da spalmare su fette di pane tostato o sopra le uova ad occhio di bue. Nella preparazione di primi piatti conferisce alla portata un gusto particolare tipico mediterraneo.</p> <p>Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g</p>	
<p style="text-align: center;">POMODORI SECCHI A BECCAFICO</p> <p>Descrizione: Antichissima ricetta siciliana, che vede protagonista il pomodoro secco ripieno con pan grattato, capperi ed aromi. Proprio per questa particolare preparazione, il prodotto assume un gusto delicato ed intenso che lo contraddistingue da tutti gli altri pomodori secchi.</p> <p>Ingredienti: pomodori secchi (77% min.), olio extra vergine di oliva, capperi, pan grattato, olive, basilico, aglio, sale marino.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi.</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	
<p style="text-align: center;">CARCIOFINI DI NONNA PEPPA</p> <p>Descrizioni: dall'antica ricetta originaria del trapanese, di cui si faceva interprete la nonna del titolare dell'azienda, nasce questa conserva. Pochi semplici ingredienti danno vita ad un piatto sublime, dove il sapore del carciofo viene esaltato in maniera preponderante.</p> <p>Ingredienti: Carciofi (70% min.), olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale, menta, aglio.</p> <p>Consigli d'uso: come antipasto, contorno o per gustare piatti freddi.</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	
<p style="text-align: center;">CREMA DI CARCIOFI</p> <p>Descrizione: Crema preparata con carciofi freschi, esaltati nel sapore dall'uso di olio extra vergine di oliva.</p> <p>Ingredienti: Carciofi (65% min.), olio extra vergine di oliva, sale marino, peperoncino, aglio.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi.</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	
<p style="text-align: center;">CAPONATA DI MELE</p> <p>Descrizione: Nata da una riscoperta degli antichi sapori della cucina povera palermitana di fine '800, gli ingredienti base sono quelli della caponata classica ma alla melanzana è sostituita la mela, che crea, in contrapposizione con gli altri elementi, un contrasto delicato e leggero. Dal gusto morbido e rotondo, lascia in bocca sensazioni nuove e particolari.</p> <p>Ingredienti: mele (65% min.), sedano, olio extra vergine d'oliva, pomodoro, cipolla, olive, capperi, pinoli, sale, aceto balsamico, zucchero.</p> <p>Utilizzo: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi. Si può abbinare alle carni bianche e ai formaggi di media stagionatura.</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	

Catalogo Prodotti 2011

PESTO DI PISTACCHIO

Descrizione: la semplicità degli ingredienti rendono questo patè unico nel suo genere; condimento ideale di molti piatti a base di pesce ma anche a base vegetale, ottimo anche spalmato su fette di pane da servire come antipasto o stuzzichino.

Ingredienti: Pistacchio (65% min.), olio extra vergine di oliva, sale, pepe. Emulsionante E 471

Consigli d'uso: ottimo da spalmare sui crostini, insuperabile nella preparazione di molti primi piatti sia a base pesce sia a base vegetale.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 90g - Vasetto 180g - Vaso 1600 g



PESTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti: Olio Extra Vergine di Oliva 41%, Finocchietto selvatico 34%, pomodoro secco, cipolle, pinoli, uva passolina, capperi, vino bianco, prezzemolo, pepe nero, peperoncino.

Consigli d'uso: come antipasto, spalmare su fette di pane tostato. Come condimento di primi piatti: saltare in padella la pasta al dente aggiungendo un filo di olio ed il condimento. Servire nel piatto spolverando con mollica di pane abbrustolita

Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g



PESTO DI CAPPERI

Ingredienti: Capperi 40%, pomodoro secco 35%, olio extra vergine di oliva 25%, aglio, aceto, menta, sale.

Consigli d'uso: Ottimo per le bruschette, da accompagnare carni e per condire primi piatti.

Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g



CREMA DI CAPPERI

Descrizione: E' una pasta di Capperi di Pantelleria con olio extra vergine di oliva. Dal gusto delicato, è ottimo per crostini da antipasto: da un gusto particolare se usato per insaporire pesce, sughi e condimenti vari.

Ingredienti: Capperi 75%, Olio extra vergine di oliva 20%, aglio, aceto, sale.

Formati: Vasetto 180g



POMODORO CILIEGINO SEMISECCO

Descrizione: pomodoro ciliegino parzialmente essiccato per preservare la naturale dolcezza e la morbidezza. L'olio extra vergine di oliva ne esalta il gusto.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino semisecco (65% min.), olio extra vergine di oliva, basilico, aglio, sale, origano.

Consigli d'uso: come antipasto, contorno, per guarnire piatti freddi, utilizzabile in molte ricette di primi e secondi piatti.

Formati: Vasetto 180g



Catalogo Prodotti 2011

<p style="text-align: center;">PATE' DI ZUCCHINE</p> <p>Descrizione: il gusto delicato di questo patè lo rende ottimo per condire delle bruschette o per creare piatti sublimi e raffinati.</p> <p>Ingredienti: zucchine, cipolla, olio extra vergine di oliva, basilico, aglio, rosmarino, aceto di vino, zucchero, sale marino.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato.</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	
<p style="text-align: center;">PATE' DI TONNO E CIPOLLA</p> <p>Descrizione: da questa insolita accoppiata nasce questo patè dal gusto agrodolce ed avvolgente, che davvero si scioglie in bocca.</p> <p>Ingredienti: cipolla (59% min.), Olio Extra Vergine di Oliva, tonno (10% min.), aceto di vino, uva passa, zucchero, sale marino.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato.</p> <p>Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g</p>	
<p style="text-align: center;">PATE' DI PEPERONCINO</p> <p>Descrizione: ottimo per portare quel gusto di piccante in più a tutti i piatti, o semplicemente per condire una fetta di pane.</p> <p>Ingredienti: peperoncino, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, sale marino.</p> <p>Consigli d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato, aggiunto a primi piatti e a secondi di carne per dare un tocco di piccante. Si può abbinare ai formaggi dolci.</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	
<p style="text-align: center;">CREMA DI PEPERONI DOLCI</p> <p>Descrizione: questo ottimo prodotto oltre che per impreziosire una fetta di pane è indicato per la preparazione di primi piatti o da abbinare alle carni bollite ed ai formaggi.</p> <p>Ingredienti: Peperoni, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, peperoncino, basilico, prezzemolo, origano, aglio, sale marino.</p> <p>Consiglio d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato</p> <p>Formati: Vasetto 180g</p>	
<p style="text-align: center;">CAPONATA ALLA SICILIANA</p> <p>Descrizione: Classica ricetta della cucina siciliana, preparata secondo l'antica tradizione ed utilizzando esclusivamente olio extra vergine di oliva. Ottima servita su una fetta di pane tostato ben caldo.</p> <p>Ingredienti: melanzane, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, sedano, cipolla, olive, capperi, pinoli, sale, aceto di vino, zucchero.</p> <p>Consigli d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi.</p> <p>Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g</p>	

ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011

PATE' DI OLIVE VERDI

Descrizione: ottenuto dalla lavorazione delle olive "Nocellara del Belice", ha il profumo ed il sapore delle olive appena spremute.

Ingredienti: olive, sale, olio extra vergine di oliva. Correttore di acidità: acido lattico.

Consigli d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato.

Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g



PATE' DI OLIVE NERE

Descrizione: ottenuto dalla lavorazione delle olive "Nocellara del Belice", ha il profumo ed il sapore delle olive appena spremute.

Ingredienti: olive, olio extra vergine di oliva, sale. Correttore di acidità: acido lattico.

Consiglio d'uso: come antipasto, spalmato su fette di pane tostato.

Formati: Vasetto 180g - Vaso 1600 g



CONDIMENTO PESTO ALLA TRAPANESE

Descrizione: Tipica Ricetta siciliana originaria della zona di Trapani.

Ingredienti: Polpa di pomodori ciliegini, basilico fresco, prezzemolo, mandorle, olio extra vergine di oliva, pepe, sale, aglio.

Consigli d'uso: Condimento pronto da utilizzare sia su paste calde che piatti freddi.

Formato: Vasetto 190 g



CONDIMENTO PASTA CON LE SARDE

Descrizione: Ricetta tipica siciliana a base di finocchietto e sarde.

Ingredienti: Finocchietto selvatico, sarde salate, acciughe, olio extra vergine di oliva, olio di girasole, cipolle, estratto di pomodoro, uva sultanina, pinoli, vino, pepe, zucchero.

Consigli d'uso: Versare sulla pasta calda ed amalgamare, ottima con il formato di pasta "bucatini".

Formato: Vasetto 190 g



SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO E POM. DATTERINO

Descrizione: Gustosissima salsa pronta ottenuta da pomodoro ciliegino e pomodoro datterino. Il pomodoro datterino conferisce alla salsa una delicatezza ed una dolcezza unica.

Ingredienti: Pomodoro ciliegino 55%, Pomodoro datterino 42%, olio extra vergine di oliva, basilico, sale

Consigli d'uso: Condimento pronto da utilizzare sia su paste calde che piatti freddi.

Formato: Bottiglia 330 g – Bottiglia 1030 g



ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011

OLIVE VERDI SCHIACCIATE E CONDITE

Descrizione: Olive Verdi schiacciate (Nocellara del Belice) e condite con olio extra vergine di oliva, peperoncino ed aromi. Ottime come antipasto o con l'aperitivo.

Ingredienti: Olive, olio extra vergine d'oliva, peperoncino, aglio, prezzemolo, origano.

Formato: Busta da 500 g – Busta da 1000 g - Vasetto da 290 g



OLIVE DA COCKTAIL

Descrizione: selezione di olive varietà Nocellara lavorate alla Sivigliana e conservate in Salamoia. Ottime da servire con gli aperitivi o come antipasto.

Ingredienti: olive, acqua e sale. Correttore di acidità: acido lattico.

Consigli d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi.

Formato: Vasetto 570g - sgocciolato 340 g - busta da 1000g netto



POMODORO CILIEGINO SECCO

Descrizione: pomodoro ciliegino essiccato naturalmente in serra di vetro con il calore del sole.

Ingredienti: pomodoro ciliegino, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

Conservante: Sorbato di Potassio

Consigli d'uso: come antipasto, contorno o per guarnire piatti freddi.

Formato: busta da 200g netto



ORIGANO DI SICILIA

Rametti di origano prodotto in Sicilia ad una quota di circa 800 m s.l.m.

Profumo intenso.

Formato: rametti da 40 g



MIELE DI ARANCIO

Descrizione: miele dal gusto delicato, che si accompagna a formaggi decisi, ottimo nella preparazione di dolci, squisito nell'accoppiamento con la frutta.

Consigli d'uso ed abbinamenti: Può essere accoppiato alla frutta, utilizzato per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi come il caciocavallo o il ragusano DOP.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110 g - Vasetto 240g



Catalogo Prodotti 2011

MISCELA DI MIELE CON PROPOLI

Descrizione: oltre ad avere un gusto piacevole che si abbina ai formaggi e frutta, questo miele esplica una forte azione purificante alle vie respiratorie.
Ingredienti: Miele siciliano di Eucalipto con sciroppo di Carrubo e propoli.
Formato: Vasetto 240g



CREMA DI MIELE E FRAGOLE

Descrizione: miele siciliano lavorato con purea di fragole. L'accoppiata tra miele e frutta rende questo prodotto particolare con un gusto delicato. Oltre a rendere speciale la prima colazione, si accompagna bene anche con i formaggi.
Ingredienti: Miele siciliano, purea di fragole a pezzi.
Consigli d'uso ed abbinamenti: Può essere accoppiato alla frutta, utilizzato alla preparazione di dolci o abbinato a diversi formaggi.
Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110 g - Vasetto 240g



GELATINA DI VINO MARSALA FINE D.O.C.

Descrizione: gelatina cremosa ottenuta utilizzando come base il vino "Marsala Superiore". Ottima in abbinamento con i formaggi di media o forte stagionatura.
Ingredienti: Vino liquoroso Marsala fine DOC 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.
Consigli d'uso ed abbinamenti: Può essere utilizzata per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi di media o forte stagionatura; accostata ad arrostiti, bresaola, carni bianche, salame, speck e bottarga
Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110 g - Vasetto 240g - Vaso 1.1Kg



GELATINA DI VINO IGT SICILIA NERO D'AVOLA

Descrizione: gelatina cremosa ottenuta utilizzando come base il vino "Nero d'Avola". Ottima in abbinamento con formaggi a pasta morbida o dolci.
Ingredienti: Vino Nero d'Avola 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.
Consigli d'uso o abbinamenti: Può essere utilizzata per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi; accostata a carni arrostiti, bolliti, cacciagione, carni grigliate.
Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110g - Vasetto 240g - Vaso 1.1Kg








GELATINA DI VINO IGT SICILIA ZIBIBBO

Descrizione: gelatina cremosa ottenuta utilizzando come base il vino liquoroso Zibibbo. Ottima in abbinamento con formaggi di media e forte stagionatura.
Ingredienti: Vino Zibibbo liquoroso 70%, zucchero 30%. Gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.
Consigli d'uso ed abbinamenti: può essere utilizzata per la preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi di media o forte stagionatura; accostata ad arrostiti, bolliti, salumi.
Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110 g - Vasetto 240g - Vaso 1.1Kg



Catalogo Prodotti 2011

<p style="text-align: center;">MARMELLATA DI ARANCE DI SICILIA</p> <p>Descrizione: Marmellata ottenuta con arance della zona di Ribera varietà Navel .</p> <p>Ingredienti: Arance, zucchero, pectine naturali, correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Consigli d'uso ed abbinamenti: Dal gusto delicato, si accoppia a molti formaggi.</p> <p>Formati: Vasetto 40g- Vasetto 110 g –Vasetto 240g- Vaso 1.1Kg</p>	
<p style="text-align: center;">MARMELLATA DI LIMONI DI SICILIA</p> <p>Descrizione: preparata utilizzando limoni freschi, ha un profumo molto forte e persistente (come la buccia di limone fresco), per questo si abbina a molti tipi di formaggi.</p> <p>Ingredienti: limoni, zucchero, pectine naturali, correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Consigli d'uso: Può essere accoppiata alla frutta, utilizzata per la preparazione di dolci abbinata a diversi tipi di formaggi.</p> <p>Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110 g – Vasetto 240g - Vaso 1.1Kg .</p>	
<p style="text-align: center;">MARMELLATA DI MANDARINI DI SICILIA</p> <p>Descrizione: preparata utilizzando il mandarino “Tardivo dei Ciaculli”, ha un profumo molto delicato ed intenso (come la buccia del mandarino fresco). Per questo si abbina a molti tipi di formaggio.</p> <p>Ingredienti: mandarini, zucchero, pectine naturali, correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Consigli d'uso ed abbinamenti: può essere accoppiata alla frutta, utilizzata per preparazione di dolci o abbinata a diversi tipi di formaggi sia a pasta morbida che a pasta dura.</p> <p>Formati: Vasetto 40g - Vasetto 110 g – Vasetto 240g - Vaso 1.1Kg</p>	
<p style="text-align: center;">CONFETTURA DI FICHI NERI</p> <p>Descrizione: marmellata ottenuta dai Fichi neri. Gusto delicato ed intenso. Ottima da spalmare. Si abbina a formaggi morbidi o di media stagionatura. Particolare con la frutta fresca.</p> <p>Ingredienti: Fichi neri, zucchero, pectine. Correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Formati: Vasetto 240g – Vasetto 40g.</p>	
<p style="text-align: center;">CONFETTURA DI GELSI NERI</p> <p>Descrizione:deliziosa marmellata ottenuta dai Gelsi neri. Gusto delicato ed intenso. Si abbina a formaggi morbidi o di media stagionatura. Particolare con la frutta fresca. Insuperabile con la panna cotta.</p> <p>Ingredienti: Gelsi, zucchero, pectina. Correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>Formati: Vasetto 240g - Vasetto 40g.</p>	

ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011

CONFETTURA DI FICHI D'INDIA

Descrizione: Confettura ottenuta dal tipico frutto siciliano utilizzando in miscela i frutti bianchi, arancioni e rossi. Gusto delicato. Si abbina a formaggi morbidi o di media stagionatura. Particolare con la frutta fresca.

Ingredienti: Fichi d'india, zucchero, gelificante (pectina), correttore di acidità (acido citrico).

Formati: Vasetto 230g



CREMA DI PISTACCHIO

Descrizione: crema da spalmare sul pane che fa impazzire grandi e piccini.

Ingredienti: Zucchero, oli e grassi vegetali in parte frazionati, 30% pistacchio, latte magro in polvere, lattosio, proteine del latte, emulsionanti (lecitina), aromi.

Consigli d'uso: spalmato su fette di pane o utilizzato per la preparazione dei dolci.

Formati: Vasetto 40g - Vasetto 90g - Vasetto 180g - Vaso 1000 g



CREMA DI MANDORLE

Descrizione: Deliziosa crema da spalmare o da utilizzare in pasticceria per guarnire dolci o crepes.

Ingredienti: Zucchero, Olii e grassi vegetali in parte frazionati, Mandorle 20%, Latte magro in polvere, Lattosio, Proteine del latte, Aroma mandorla. Emulsionante: Lecitina

Formati: - Vasetto 190g



CROCCANTE DI PISTACCHIO

Descrizione: Delizioso ed esclusivo torrone al pistacchio.

Ingredienti: Pistacchio, Miele e Zucchero.

Formato: barretta da circa 100 g



CROCCANTE DI MANDORLA

Descrizione: Delizioso ed esclusivo torrone alla mandorla aromatizzato con buccia di limone.

Ingredienti: Mandorle, Miele, Zucchero, Buccia di limone.

Formato: barretta da circa 100 g

PASTE DI PISTACCHIO E MANDORLA

Descrizione: scatola contenente morbidi dolcetti di pasta di pistacchio e dolcetti di pasta di mandorla dal gusto delicato e fragrante.

Ingredienti Pasta di Mandorla: Mandorle, Zucchero, Miele, Albume d'uovo ed aromi naturali.

Ingredienti Pasta di Pistacchio: Pistacchio, Zucchero, Miele, Albume d'uovo ed aromi naturali.

Formato: Scatola da 250 g (Disponibile solo periodo Natalizio)



ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011

CROCCANTI DI PISTACCHIO, MANDORLA E NOCCIOLA

Descrizione: scatola contenente morbidi croccanti di pistacchio, di mandorla e di nocciola dal gusto delicato e fragrante.

Ingredienti: Se Mandorle: mandorle 50 % - Se pistacchio: pistacchio 50% - se Nocciole: nocciole 50%

Sciroppo di glucosio, zucchero, oli vegetali idrogenati (cocco-palma), destrosio, latte scremato in polvere, emulsionante E 322 (soja), grassi del latte in polvere.

Formato: Scatola da 200 g



PANETTONE ARTIGIANALE AL PISTACCHIO

Descrizione: Panettone artigianale ricoperto da una glassa e una granella di Pistacchio. All'interno è farcito con la deliziosa crema di pistacchio Alicos.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 0, Pistacchio circa 15 %, Crema di pistacchio circa 25%, granella di pistacchio, cioccolato bianco, burro, grassi vegetali, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito naturale in polvere., Latte magro in polvere, tuorlo d'uovo in polvere. Aromi, sale Emulsionanti: E471

Antiossidante E 300

Formato: 900 g



TORTA DI PISTACCHIO

Descrizione: Deliziosa torta al pistacchio dal gusto unico, particolare ed intenso.

Ingredienti: Pistacchio, zucchero, uova, aromi naturali.

Ingredienti della crema: zucchero, oli e grassi vegetali in parte frazionati, 30% pistacchio, latte magro in polvere, proteine del latte, emulsionante (lecitina).

Formato: 750 g



COLOMBA ARTIGIANALE AL PISTACCHIO

Descrizione: Colomba artigianale ricoperta da una glassa e una granella di Pistacchio. All'interno è farcita con la deliziosa crema di pistacchio Alicos.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, Pistacchio, burro, grassi vegetali, fruttosio, zucchero, tuorlo d'uovo, lievito madre naturale in polvere.

Emulsionanti: E471, Latte intero in polvere, tuorlo d'uovo in polvere. Aromi naturali.

Formato: 900 g



ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Composizione: 100% Cerasuola.

L'Olio non viene filtrato per preservarne al massimo le eccezionali caratteristiche di aroma e gusto.

Premi: Distinzione Orciolo d'oro 2010, Gran Menzione al Concorso Internazionale Sol d'Oro 2009, Gran menzione Leone d'oro dei mastri oleari 2009, Distinzione Orciolo d'oro 2009, Distinzione Orciolo d'oro 2008, Gran menzione Leone d'oro dei mastri oleari 2007, Distinzione Orciolo d'oro 2007 – Distinzione Orciolo d'Oro 2006 – Gran Menzione al Concorso Internazionale Sol d'Oro 2005.

Formati: bottiglie da 0.25lt.-0.50 lt – latte da 3 lt-latte da 5 lt



VINO GRILLO IGT SICILIA

Vitigno: Grillo 100%.

Classificazione: IGT Sicilia.

Zona di produzione: Sicilia nord/occidentale.

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso.

Altezza: 60-150 metri s.l.m..

Sistema di allevamento: Spalliera.

Età media dei vigneti: 10 anni.

Periodo di vendemmia: Settembre.

Fermentazione Alcolica: In vasche di acciaio a temperatura controllata 16-18° C.

Colore: Giallo paglierino.

Odore: Profumo di frutta, salvia e alloro.

Gusto: Grande personalità ricco ed intenso.

Volume Alcolico: 13,50% vol.

Affinamento: 3/5 mesi in vasche di acciaio inox e minimo 2 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Perfetto con pesce, crostacei, acciughe e antipasti.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Formato: Btg 0.75 lt Cartoni da 6 bottiglie



VINO NERO D'AVOLA IGT SICILIA

Vitigno: 100% Nero d'Avola.

Classificazione: IGT Sicilia.

Zona di produzione: Sicilia Occidentale.

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso.

Altezza: 100/300 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento: Spalliera.

Età Media dei Vigneti: 10 anni.

Periodo di vendemmia: Settembre.

Fermentazione alcolica: Macerazione a contatto delle bucce ad una temperatura di 24/26 gradi, svinatura e completamento della fermentazione a temperatura controllata.

Colore: Rosso rubino intenso.

Odore: Fruttato ricorda la frutta rossa ed anche delle spezie.

Gusto: Morbido intenso e persistente.

Volume alcolico: 13,50% vol .

Affinamento: 80% in acciaio per circa 1 anno e 20% in botti di rovere per tre mesi, 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse.

Temperatura di servizio: temperatura ambiente.

Formato: Btg 0.75 lt - Cartoni da 6 e 12 bottiglie



ALICOS®

OLIO E PRODOTTI TIPICI SICILIANI

Catalogo Prodotti 2011

MARSALA SUPERIORE DOLCE

Vitigno: Grillo – Inzolia – Cataratto.
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Provincia di Trapani.
Periodo di vendemmia: Fine Settembre.
Colore: Ambra.
Profumo: Intenso e persistente gradevole sentore di rovere.
Sapore: Pieno e morbido gradevolmente dolce.
Tenore alcolico: 18% vol.
Tenore zuccherino: 11% Vol.
Invecchiamento: Oltre due anni in botti di rovere.
Affinamento: Circa 4 mesi in bottiglia.
Abbinamento: Ideale vino da dessert.
Temperatura di servizio: 12-14°C.
Formato: bottiglia da 750 ml. – cartoni da 6 bottiglie



MARSALA SUPERIORE SECCO RISERVA

Vitigno : Grillo, Catarratto, Inzolia.
Classificazione: D.O.C.
Zona di produzione: Provincia di Trapani.
Periodo di vendemmia: Fine Settembre .
Colore: Ambra chiaro.
Profumo: Intenso e persistente, gradevole sentore di rovere.
Sapore: Avvolgente, secco e persistente.
Tenore alcolico: 18% vol.
Invecchiamento: Circa quattro anni in botti di rovere.
Affinamento: circa 4 mesi in bottiglia.
Abbinamento: Ideale con formaggi, frutta secca e pasticceria secca.
Temperatura di servizio: 12/14° C.
Formato: bottiglia da 750 ml. - cartoni da 6 bottiglie



ZIBIBBO VINO LIQUOROSO

Vitigno: 100% Zibibbo.
Classificazione: I.G.T. Sicilia.
Zona di produzione: Provincia di Trapani.
Periodo di vendemmia: Settembre.
Colore: Paglierino chiaro.
Profumo: Intenso, persistente, Fruttato.
Sapore: Pieno e morbido, gradevolmente dolce.
Tenore alcolico: 16% vol.
Tenore zuccherino: 12%.
Affinamento: Sei mesi in vasche di acciaio e tre mesi in bottiglia .
Abbinamento: Ideale vino da dessert, pasticceria secca e formaggi a pasta dura.
Temperatura di servizio: 8-12°C.
Formato: bottiglia da 750 ml. - cartoni da 6 bottiglie

