

  
**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.

