

CVA Canicattì presenta 1934: nuova etichetta dedicata a Pirandello

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Giugno 2021



La cooperativa vinicola CVA Canicattì presenta 1934, un blend ottenuto da uve di Grillo e Chardonnay coltivate nell'agro agrigentino, nei vigneti che circondano il Parco Archeologico della Valle dei Templi. La scelta del nome rende omaggio a Luigi Pirandello, il grande narratore nato ad Agrigento il cui talento ha rivoluzionato il teatro del Novecento, tanto da diventare uno dei più grandi drammaturghi di tutti i tempi. Il 9 novembre 1934 arriva la comunicazione ufficiale dall'Accademia di Svezia dell'assegnazione del premio Nobel per la Letteratura e proprio a questa ricorrenza è legata la scelta del nuovo vino. Afferma Giovanni Greco, Presidente della Cooperativa CVA Canicattì: "1934 è il simbolo di un percorso di ricerca qualitativa che abbiamo iniziato oltre 15

anni fa e che oggi trova l'esito più felice. Lo abbiamo voluto dedicare al riferimento letterario del nostro territorio, Luigi Pirandello che, proprio nel 1934, ha raggiunto l'apice del suo successo internazionale con il conferimento del premio Nobel".

CVA Canicattì si distingue nel panorama vinicolo siciliano come modello virtuoso di cooperativa vinicola: sono 300 i vigneroni che hanno raccolto la sfida della qualità, puntando a ottenere già nel vigneto una materia prima di grande eccellenza. Oggi le etichette di questa cantina godono di un grande consenso internazionale, grazie a una produzione moderna e fortemente identitaria, in grado di trasmettere pienamente l'autenticità della Sicilia del vino. Tra i vini più apprezzati di CVA Canicattì ci sono **Fileno** e **Centuno**, che prendono vita rispettivamente da uve di Grillo e Nero d'Avola. Dal vigneto di Nero d'Avola posto sotto il Tempio di Giunone, in un'area demaniale data in gestione dal Parco della Valle, nasce invece **Diodoros** (3600 bottiglie, tutte numerate).

In occasione della commercializzazione di 1934 è stata lanciata un'**iniziativa speciale in collaborazione con Busi.ate**, il nuovo format ideato da **Francesco Alagna** (già patron di Ciacco Putia Gourmet a Marsala): un **kit da viaggio per preparare le iconiche busiate al pesto trapanese in abbinamento al 1934** (o in alternativa al Fileno) di CVA Canicattì. Tutto il necessario per preparare a casa questo appetitoso primo piatto arriverà direttamente all'interno di una scatola in materiale ecosostenibile contenente: 400g di pasta fresca siciliana, 300g di pesto trapanese in barattolo di vetro, melanzane fritte, formaggio pecorino siciliano grattugiato, 20g di sale marino di Trapani e le indicazioni con i pochi e semplici passaggi da seguire in cucina per un risultato perfetto.

Per ordinare il kit di busiate abbinato ai vini di CVA Canicattì chiamare Busi.ate al numero 347 6315684.

Prezzo medio in enoteca 1934 CVA Canicattì: 18 euro.