Italian wines in the world: 1934 di CVA Canicattì

scritto da Claudia Meo | 16 Aprile 2021



Con l’etichetta 1934 CVA ha voluto offrire il proprio tributo al Maestro Luigi Pirandello che il 10 dicembre del 1934 veniva insignito del Premio Nobel per la Letteratura, per il suo “schietto e geniale rinnovamento nell’arte scenica e drammatica”. Canicattì è a circa 30 km da Agrigento, città natale di Pirandello e i vigneti della Cantina si estendono in un territorio vastissimo in tutta la provincia e toccano

quelle limitrofe di Caltanissetta e Palermo.

Nei vigneti della cooperativa si pratica una viticoltura estrema, caratterizzata da una costante carenza idrica, che costringe la vite a strappare al terreno ciò di cui necessita per vivere e le permette di regalare al suo frutto complessità e aromi per il massimo valore organolettico. Diversità di vitigni, di terreni e di microclimi garantiscono all'azienda una ricca tela di caratteri cui attingere per la realizzazione delle proprie etichette, tutte dotate di grande personalità.

1934 ha un'anima complessa, nella quale si combina la tradizione autoctona del Grillo con l'interpretazione territoriale dello Chardonnay. Le due componenti vengono vinificate separatamente; lo Chardonnay fermenta e affina in legno per 8 mesi in barili di rovere francese; il Grillo riposa in acciaio; per terminare insieme l'affinamento in bottiglia per 12 mesi. La differente composizione dei terreni da cui provengono le uve e le diverse caratteristiche dei vitigni danno al blend una composita ricchezza olfattiva e gustativa.

Il naso è fine, floreale e fruttato di bianco, con chiare note di mineralità. La bocca è decisamente fresca: il Grillo apporta la sua spiccata acidità che si combina con la struttura dello Chardonnay di Sicilia. In degustazione si apprezzano i benefici della coltivazione di collina, che risulta in termini di acidità fissa, corredo aromatico ed estrema eleganza del bicchiere.

La ricchezza di bevuta, accompagnata ad un titolo alcolometrico di 12,5%, ne fa un vino godibile a pieno pasto, che avrà la sua massima espressione a una temperatura di servizio tra i 10 e i 12 gradi, e che esalterà in modo particolare il proprio carattere in compagnia di antipasti di pesce e molluschi e crudi di crostacei.

Company profile

CVA oggi conta 300 viticoltori, 900 ettari di vigneto in 12 comuni, traguardi a cui è giunta arricchendo la propria compagine sociale dal 1969, anno di nascita. Il patrimonio viticolo che fa capo alla cooperativa è un mosaico di zone di produzione differenti, con terroir unici e cornici culturali molto diverse.

Dopo gli anni dello sviluppo, in cui i soci hanno modo di condividere e cementare il proprio patrimonio di valori e cultura, negli anni Duemila la cooperativa inizia un percorso di investimenti tecnologici e organizzativi in tutte le aree produttive, che la porta ad esprimere una qualità vitivinicola all'altezza di una fascia di mercato enologicamente colta e preparata, ma con una combinazione tra qualità e prezzo in grado di vincere un mercato molto concorrenziale. Qualità e territorio per un binomio che caratterizza l'intera gamma di prodotto della Cantina: una linea CRU, che accoglie le eccellenze della gamma, tra i quali Aynat, Scialo e Calio, e altre 5 linee di prodotto, tutte destinate al canale Horeca o alla vendita diretta al consumatore.

La mission della Cantina è quella di esaltare, con l'impegno qualitativo e il rispetto della memoria, la personalità dei vitigni autoctoni di questa parte di regione, con uno sguardo sempre attento alla sostenibilità: formula che, grazie anche a strategie di marketing fedeli alla identità aziendale, si rivela vincente tra i consumatori evoluti ed esigenti del mercato globale.

CVA Canicattì Società Cooperativa Agricola

Contrada Aquilata
Canicattì, AG 92024, IT

info@cvacanicatti.it

(+39) 0922829371

www.cvacanicatti.it