Italian Wines in the World: Aynat di CVA Canicattì

scritto da Claudia Meo | 17 Gennaio 2022


Canicatti
Aynat
Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

Aynat nasce da viti di 25-30 anni nel territorio di Canicattì, a un’altitudine compresa tra i 200 ei 600 metri sul mare.
Il Nero d’Avola, memoria delle antiche origini del vino siciliano, raggiunge con questa interpretazione un livello di eccellenza; uno dei vini di punta di CVA, esprime al contempo un carattere deciso, un profilo elegante e una grande potenzialità evolutiva nel tempo.
Alla vista si presenta di un rubino intenso, di grande consistenza e un grado alcolico già ben visibile nel calice (siamo a 14%).
Il naso è avvolto subito da sentori di ciliegia scura e di mirtillo, di muschio e un bouquet di macchia mediterranea; dando modo al calice di aprirsi, emergono piacevolissime note eteree di incenso e liquirizia.
Il frutto rosso torna in modo avvolgente in bocca, accompagnato da una sapidità importante e una sorprendente freschezza; una struttura complessa e armonica, impreziosita da un tannino delicato.
Si abbina bene con primi piatti caratterizzati da succulenza, come un ragù a regola d’arte, oltre che con una selezione di formaggi stagionati della tradizione locale.
Perfetto se servito sui 18°, il carattere di questo calice ci ha invogliato a provarlo con una carne di manzo accompagnata dai suoi grassi, cotta a lungo in umido con un ricco mazzetto guarnito di erbe mediterranee di montagna (con l’intensità di rosmarino e menta e la freschezza di origano, maggiorana e timo), e lo sposalizio è stato di grande effetto . Ma siamo convinti che accompagni perfettamente anche una grigliata di carni rosse marinate a crudo nelle stesse erbe aromatiche.

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, oltre 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