



Canicattì



TERRE DI NERO D'AVOLA



Nel cuore della provincia di Agrigento c'è un territorio sublime, dove la coltivazione della vite ha origini lontanissime. Il segno di questa vocazione si distingue nel paesaggio, dove le onde dei filari danno vita a infinite geometrie viticole, disegnando uno scenario emblematico della Sicilia del sole, della terra aspra e generosa che la civiltà della vite ha segnato in profondità.

In the heart of the province of Agrigento we have a territory that can only be defined as sublime, where growing vines has ancient origins. The signs of this special vocation can be easily noted in the countryside, where the waves of rows of vines give life to an infinite geometry of vineyard forms, designing the typical landscape of sun-blessed Sicily, of this harsh but generous land that civilization based on the vine, has profoundly marked.



È la magia delle Terre di Nero d'Avola, che rivive nella produzione di CVA Canicattì in grado di portare nel bicchiere la tradizione viticola di un territorio che esprime il meglio delle sue potenzialità con il Nero d'Avola, vitigno principe degli autoctoni di Sicilia. L'amore e il forte legame produttivo con questa terra unisce dal 1969, la passione di oltre 300 vigneroni in CVA Canicattì, un progetto produttivo dalle solide radici ma proiettato verso le sfide dei mercati più esigenti e globali.

Da oltre quarant'anni, attraverso investimenti soprattutto in campo tecnologico e organizzativo CVA Canicattì si è impegnata a definire un nuovo e più alto concetto di qualità vitivinicola. Gli sforzi di ogni singolo vigneron, assistito in tutte le fasi produttive dai tecnici aziendali, poggiano su una filosofia produttiva condivisa che ha la sua chiave di volta nell'esaltazione degli aspetti agricoli e storici di una delle aree vitivinicole più vocate della Sicilia, che ritroviamo in ogni etichetta a marchio CVA Canicattì.

This is the magic of the Terre di Nero d'Avola, that relives in the production of CVA Canicattì bringing to you in a glass, all the winemaking traditions of a territory and expressing all its potential with its Nero d'Avola, the most princely of the autochthonous vines of Sicily. The love and strong productive bond with this land has united since 1969, the passion of more than 300 vigneroni in CVA Canicattì, a soundly based productive enterprise that is projected towards the challenges of the most demanding markets all over the world.



For over 40 years, with investments mainly in the technological and organizational fields, CVA Canicattì has tried to define a new and a more elevated concept of wine-making quality. The efforts of each single vigneron, assisted in every phase of production by our company experts, are based on a shared productive philosophy which has as key to its success, the exaltation of the agricultural and historical aspects of one of the most successful wine-making areas of Sicily, which we find indicated on each bottle under the CVA Canicattì label.



4 Oggi la base produttiva è costituita da oltre 900 ettari vitati con oltre sessanta contesti e zone di produzione differenti caratterizzati da condizioni pedoclimatiche uniche e da un patrimonio storico e culturale di assoluto prestigio: dalla Valle dei Templi (con il vino Diodoros) alle miniere di zolfo passando per l'indiscusso valore della letteratura di Pirandello. Il patrimonio ampelografico di CVA Canicatti è composto dagli autoctoni Nero d'Avola, Inzolia, Grillo e Catarratto e dagli internazionali che ben si sono adattati a questi suoli, come Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay.

Today the productive basis of CVA Canicatti is constituted by more than a 900 hectares of cultivated vineyards spread over more than sixty different contexts and zones of production characterized by unique pedoclimatic conditions and by a historical and cultural heritage of great prestige: from the Valley of Temples (with wine Diodoros) and sulfur mines to the great literary value of Pirandello. The ampelographic heritage of CVA Canicatti is composed of autochthonous vines like Nero d'Avola, Inzolia, Grillo and Catarratto and of international varieties which have adapted themselves well to these lands such as Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot and Chardonnay.



Diodoros



Vino e archeologia concorrono a fare grande un territorio ricco di storia dove l'agricoltura svela il senso e l'origine della civiltà.

Wine and archaeology contribute to making a territory great, one that is rich in history where the agriculture reveals the meaning and origin of civilization.



Nero d'Avola (90%), Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio (10%)

Area di produzione

Parco della Valle dei Templi, vigneto posto sotto il Tempio di Giunone; terreno alluvionale con struttura sabbiosa argillosa con presenza di scheletro con buona fertilità; l'altitudine è tra 50 - 100 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata per 15 gg, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato 2 mesi in vasca, 10 mesi in barili di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti e formaggi di media stagionatura.

Production area

The vineyards below the temple of Junone; soil characteristics: sandy alluvial characterized by the presence of skeleton. Altitude: 50 - 100 metres a.s.l.

Vinification

Traditional red wine vinification at controlled temperature; malolactic fermentation totally carried out; tank ageing: 2 months in tank, 10 months in oak barrels. Bottle Ageing: 6 months before release.

Food Matches

First courses and medium-aged cheeses.

Aynat

100% Nero d'Avola

Un Nero d'Avola di grande armonia, la nostra punta di diamante. Sorprendente nei profumi, prezioso per l'eleganza e la setosità dei suoi tannini. Un vino emozionante.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per 12 mesi in piccoli carati di rovere e 12 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Pasta alla Norma, al ragù, ai funghi porcini, tonno con aglio e menta, filetto al forno e formaggi ben stagionati.

A Nero D'Avola of great harmony, the top of our production; with surprising scents, precious for its elegant and silky tannins. A wine full of emotion.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì. Limestone sandsilt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for 12 month in small French oak casks and 12 months in the bottle.

Food matches

Pasta alla Norma, pasta with meat sauce or porcini mushrooms, tuna with mint and garlic sauce and well matured cheese.

Centuno

100% Nero d'Avola

Un Nero d'Avola dai profumi intensi e persistenti che si lascia scoprire per modernità e fascino. Un vino di classe, che sorprende per armonia e piacevolezza, in grado di svelare i tratti autentici del principe degli autoctoni siciliani.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 200 - 600 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per 12 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti e formaggi di media stagionatura.

A Nero D'Avola with an intensive and long lasting flavor, modern and fascinating. An outstanding wine, harmonious and pleasant with the typical characteristics of this great sicilian autochthonous varietal.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 200 - 600 m. a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for 12 month in French oak casks and 6 months in the bottle.

Food matches

Excellent with first courses and medium mature cheese.

Calìo

50% Nerello Cappuccio, 50% Nero d'Avola

Un vino ricco di nuove sensazioni che si distingue per finezza e modernità espressiva. Fuori dal coro, esprime la sua personalità al naso e palato: frutto, struttura e vivacità con tannini eleganti e levigati.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

Macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio per 4 mesi e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Un vino che si sposa sia con piatti di pesce (tagliata di tonno, pesce alla griglia), che con piatti di carne e salumi, verdure alla griglia e pizza. Bevuto fresco, un perfetto vino rosso per l'estate.

A wine rich of sensations, distinguished by refinement and expressive modernity. Putting it in a different league and express itself on the nose and on the palate: fruity, structured and lively with elegant and smooth tannins.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a.s.l.

Vinification

Cold maceration for 48 hours; fermentation in steel tanks. Ageing for 4 months in steel tanks and 3 months in bottle.

Food matches

It goes well with fish (cuts of tuna, grilled fish), meat (Tbone steak), sliced salami, grilled vegetables and Pizza. Served slightly chilled it is the ideal red wine for summer.

Scialo

50% Nero d'Avola, 50% Syrah

Un vino di carattere e piacevole per le sue note di frutti rossi e i toni speziati, dove il legno ha saputo dare rotondità e pienezza espressiva, con tannini fitti e morbidi.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per 12 mesi in botti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Ravioli di ricotta con sugo di carne, gulasch alla paprika, cosciotti di agnello ripieno, formaggi stagionati e piccanti.

A wine of character and a very pleasant impact, with its nuances of red fruit and spicy notes. The skillful use of wood has outlined the great character and the dense and soft tannins.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for 12 month in French oak casks and 12 months in the bottle.

Food matches

Ravioli stuffed with Ricotta-cheese and pork sauce, paprika goulash, leg of lamb, matured and spicy cheese.

Fileno

100% Grillo

Bianco di nuova identità delle uve Grillo coltivate in media collina. Ottimo interprete della tipicità di questo importante vitigno autoctono, capace di esprimere, con modernità e piacevolezza, le caratteristiche del nostro territorio.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 200 - 600 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Eccellente con tutte le portate a base di pesce.

A new interpretation of the Grillo grapes, growing at a middle altitude. Representing in an excellent way this autochthonous varietal, which expresses the typical characteristics of our territory in a modern and pleasant way.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 200 - 600 m. a. s. l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 2 months in the bottle.

Food matches

Excellent with fish courses.

Delicio

50% Nero d'Avola, 50% Nerello Mascalese

Un rosato delicato e piacevole che esalta le note fruttate e floreali delle uve di Nero d'Avola e del Nerello Mascalese prodotte nei vigneti più giovani.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento, in vigneti giovani. I terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 e 400 m. s.l.m.

Vinificazione

Dopo una pigiatura soffice delle uve si procede con una tradizionale vinificazione in bianco. Affinamento in acciaio per 4 mesi e per 1 mese in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Consigliato come aperitivo. Ideale l'accostamento con antipasti sapidi, crudité di pesce, primi piatti a base di verdure, pesci alla griglia e formaggi di media stagionatura.

A delicate and pleasant rosé wine that enhances fruit and flower notes of Nero d'Avola and Nerello Mascalese grapes produced in our younger vineyards.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento, in the younger vineyards. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250-400 m.a.s.l.

Vinification

Traditionally white vinification after grapes gently press. Ageing for 4 months in steel tanks and 1 month in bottle.

Food matches

Recommended as aperitif, ideal with savoury started, fish crudités, first courses based on vegetables, roasted fish-dishes and medium aged cheeses.



Satàri

Vino Frizzante / 50% Grillo, 50% Chardonnay

Brioso e vivace, da uve Grillo e Chardonnay, seduce per modernità. Suadente nei profumi e al palato, spicca per fragranza e solarità. Freschezza e mineralità si fondono in armonia.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave a 2 ATM.

Abbinamenti gastronomici

Frittura di pesce e verdure, zuppe di pesce e formaggi freschi.

Lively and vivacious, from Grillo and Chardonnay grapes, with a fascinating modernity. Persuasive scent and taste, outstanding for fragrance and brightness. Freshness and mineral melt in great harmony.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a.s.l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. In pressurized tanks at 2 ATM.

Food matches

Fried fish and vegetables, fish soup and fresh cheese.

Sciucia

Vendemmia tardiva / 100% Nero d'Avola

Il vento che soffia sui filari e il sole di Sicilia portano al giusto grado di appassimento le uve di Nero d'Avola di questo passito, rendendolo ammaliante e magnetico.

Area di produzione

Uve coltivate nei comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. Altitudine di 500 m slm .

Vinificazione

La uve vengono raccolte nella seconda decade di settembre. L'appassimento avviene in fruttaia. Il vino nasce da una vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce che dura 1 mese. Il vino matura un anno in barili di rovere francese e subisce un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamenti gastronomici

Compagno ideale per i momenti di meditazione. Perfetto con i formaggi di media stagionatura. Si abbina bene con il cioccolato fondente.

The wind blowing on the rows and the sun of Sicily bring to the right degree of drying the grapes of Nero d'Avola making this wine sweet charming and seductive.

Production area

Municipalities of the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; altitude: 500 m. a. s. l.

Vinification

Harvest: second decade of September. The drying of the grapes happens in the "fruttaia". Traditional red wine vinification with a maceration on the skins for 1 month. Ageing: 12 months in oak french barrels. Bottle ageing: 6 months before release.

Food matches

It's ideal and sole companion to the moments of meditation. Excellent with medium aged cheeses. It goes well with plain chocolate.





Aquilæ

Questa linea di prodotti richiama la “Contrada Aquilata”, alle porte di Canicattì, dove si trova la Cantina. Con AQUILÆ si vuole richiamare la fedeltà a un territorio profondamente legato alla coltivazione della vite. Vini di grande personalità, strutturati ed eleganti, caratterizzati dall’eccezionale rapporto qualità-prezzo. Grande attenzione ai vitigni autoctoni come Nero d’Avola, Grillo e Catarratto, ma anche per i vitigni internazionali come Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Un microcosmo enologico di eccezionale valore e in perfetta sintonia con le potenzialità del territorio.

This product range got its name from “Contrada Aquilata”, the place very close to Canicattì, where the winery is located. With AQUILÆ we want to remind the fidelity to a territory deeply bound to the wine-growing tradition. Wines of great personality, structured and elegant, characterized of an excellent price-quality ratio. Great attention to the native vines like Nero d’Avola, Grillo and Catarratto, but also to the international vines like Chardonnay, Syrah, Cabernet Sauvignon and Merlot. An oenologic microcosm of exceptional value and in perfect harmony with the potentiality of this territory.

Catarratto

100% Catarratto

Un vitigno tradizionale siciliano, con chiari sentori fruttati e una leggera nota di mandorla. Fresco, con note minerali, sapido, piacevole e di grande versatilità.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Pasta con scampi, astice, frittura di pesce e pesce alla griglia.

A traditional vine from Sicily, with well defined fruity notes, with nuances of almond. Fresh, with mineral notes, tasty, very pleasant to drink and very versatile.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a.s.l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 2 months in the bottle.

Food matches

Pasta with scampi, steamed lobster, fried and grilled fish.

Grillo

100% Grillo

Un bianco innovativo per sapidità e freschezza con la grande versatilità di un importante vitigno della tradizione siciliana; con profumi netti e armoniosi. Al palato deciso, fruttato, con un acidità appropriata e gradevole.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Aperitivo e si adatta perfettamente ad ogni piatto di pesce.

A white wine, innovative in its flavor and freshness which embraces to the full versatility of an important species of vine in the Sicilian tradition. Well-defined and harmonious scents. On the palate decisive, fruity, with an appropriate acidic component.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a. s. l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 2 months in the bottle.

Food matches

Aperitif and all kind of fish dishes.

Chardonnay

100% Chardonnay

Il sole e la terra della Sicilia danno a questo vitigno internazionale una carica aromatica e un'intensità di profumi che lo distinguono nettamente. Ricco quasi opulento, armonioso, morbido con una acidità gradevole.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti di pasta, pesce arrosto e piatti di pesce con salsa.

The sun and the soil of Sicily, give to this international variety an aromatic kick and intensity of perfumes, distinguishing it from other Chardonnays. Sumptuous, almost opulent, harmonious, smooth, with a pleasant acidity.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a. s. l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 2 months in the bottle.

Food matches

First course of pasta, roast fish and fish dishes with sauce.

Nero d'Avola

100% Nero d'Avola

Nobile espressione di un Nero d'Avola di territorio, stupisce per armonia delle sue note fruttate e per la piacevole morbidezza dei suoi tannini.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per un breve periodo in piccoli carati francesi e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con pasta con sughi di carne, arrostiti e formaggi stagionati.

A noble expression of Nero d'Avola of this territory, with amazing harmony of its fruity notes and pleasant soft tannins.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a. s. l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for a short time in small French oak casks and 3 months in the bottle.

Food matches

Pasta dishes with meat sauces, roasted meat and matured cheese.

Syrah

100% Syrah

Nettare gentile ed armonioso, di personalità brillante, si esprime all'insegna di una squisita eleganza che lo rende equilibrato e piacevolissimo da bere.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per un breve periodo in piccoli carati francesi e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Lasagne, filetto di tonno alle mandorle, saltimbocca alla romana e sapidi formaggi stagionati.

A soft and harmonious nectar of a wine, with a bright personality, the standard of exquisite elegance which makes it well-balanced and exceedingly pleasant to drink.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for a short time in small French oak casks and 3 months in the bottle.

Food matches

Lasagne, tuna steaks with almonds, saltimbocca alla romana and matured cheese.

Merlot

100% Merlot

È un vino convincente e di spessore, ricco ed equilibrato, di elegante e sapida freschezza, mai stucchevole ed eccessivo, capace di conquistare il bevitore più esigente.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per un breve periodo in piccoli carati francesi e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Lasagne, filetto di tonno alle mandorle, saltimbocca alla romana e sapidi formaggi stagionati

It's a convincing and dense wine, rich and well-balanced, elegant and with a pungent freshness, never tiresome nor excessive, capable of conquering the most demanding of imbibers.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for a short time in small French oak casks and 3 months in the bottle.

Food matches

Lasagne, tuna steaks with almonds, saltimbocca alla romana and matured cheese.

Cabernet Sauvignon 100% Cabernet Sauvignon

Vino deciso e potente come il sole della nostra isola. Le sue caratteristiche rispecchiano le note fruttate di prugna e ribes nero, ma anche tabacco e menta. Deciso ed elegante, armonioso, di grande persistenza.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato per un breve periodo in piccoli carati francesi e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Pasta al ragù di cinghiale, agnello in agrodolce, stinco di maiale in salsa e formaggi stagionati.

Powerful and decisive like the sun of Sicily, with characteristic notes of blackcurrant and plum, with hints of tobacco and mint. Decisive and elegant, harmonious, long-lasting.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for a short time in small French oak casks and 3 months in the bottle.

Food matches

Pasta with wild boar ragù, stewed lambs offal and matured cheese.

La Ferla

Il fiore del finocchio selvatico (foeniculum vulgare) nel dialetto siciliano viene chiamato "Ferla". Questa pianta, tipica delle nostre zone, cresce per lo più spontaneamente. Con questa immagine in etichetta vogliamo distinguere questi vini, le cui uve provengono dal nostro territorio. Un vino di qualità, moderno, ideale per un consumatore giovane ed esigente.

The blossom of the wild fennel (foeniculum vulgare) in the dialect of Sicily is called "Ferla". This plant, typical in our area, is growing mainly spontaneous. With this symbol on the label we wanted to distinguish these wines, made with the grapes from our territory. Modern and quality wines, perfect for a young and exacting consumer.



Nero d'Avola

100% Nero d'Avola

Un Nero d'Avola, moderno dalle sue caratteristiche note fruttate e di pepe nero; armonico, equilibrato, piacevolmente tannico.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Pasta con sughi di carne, pasta al forno, carne rosse, piatti esotici come pollo al curry o sushi al tonno; formaggi di stagionatura media.

A modern Nero d'Avola with typical, fruity notes and nuances of black pepper; harmonious, well-balanced and pleasant tannins.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m a.s.l.

Vinification

Traditionally red at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 1 month in the bottle.

Food matches

Pasta with meat sauces, pasta au gratin, with rare red meat, with exotic dishes such as chicken curry and tuna sushi and medium matured cheese.

Inzolia

100% Inzolia

Fedele alla tradizione eppure moderno e innovativo. Inzolia in purezza, un vino con le sue caratteristiche aromatiche, che si distingue per il suo gusto sapido e minerale.



Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Come aperitivo, con antipasti, insalata di polpo, pepata di cozze, frittura di pesce, scampi e gamberi.

Faithful to tradition yet modern and innovative. Pure Inzolia vine with its typical aromatical characteristics, which stands out with its savoury and mineral-based taste.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a.s.l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 1 month in the bottle.

Food matches

As aperitif, hors-d'oeuvre, octopus-salad, peppered mussels, fried fish, scampi and prawns.

Rosato

70% Nero d'Avola, 30% Nerello Mascalese

Dalla vinificazione di uve Nero d'Avola e Nerello Mascalese, prende corpo un vino rosato di grande piacevolezza e fragranza. Intenso nei profumi, elegante, sapido e minerale al palato.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

Dopo un breve contatto con le bucce, vinificazione a temperatura controllata. Affinamento 3 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Come aperitivo con antipasti sapidi e piccanti, risotto con funghi porcini, seppie ripiene, fegato e carne di pollame alla griglia.

This rosé made of Nero d'Avola and Nerello Mascalese grapes, is particularly pleasant and perfumed, polish on the palate, with a decisive mineral content.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a.s.l.

Vinification

Short maceration on the skins; fermentation at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 1 month in the bottle.

Food matches

As aperitif with savoury and spicy hors-d'oeuvres, porcini risotto, stuffed cuttle-fish, grilled liver and chicken.

Aquilæ Bio

Una linea pensata per svelare da un nuovo punto di vista la filosofia produttiva condivisa da tutti e 300 piccoli vigneroni di CVA Canicattì, che fonda la sua essenza nell'esaltazione degli aspetti agricoli di questa zona del vigneto Sicilia. Questo progetto intende rimarcare e valorizzare ancor di più tale impegno, spostandolo verso la difesa dell'integrità e della vocazione produttiva delle Terre del Nero d'Avola.

A new wine line thought up to reveal a new perspective of CVA Canicattì vigneron's winemaking philosophy, which bases its own essence on exalting the character of this Sicilian area. This project aims to highlight and increase the value of this commitment for safeguarding integrity and the winemaking vocation of "Terre del Nero d'Avola".



Grillo Bio

100% Grillo

Un bianco innovativo per sapidità e freschezza con la grande versatilità di un importante vitigno della tradizione siciliana; con profumi netti e armoniosi. Al palato deciso, fruttato, con un'acidità appropriata e gradevole.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In bianco a temperatura controllata. Affinato 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Aperitivo e si adatta perfettamente ad ogni piatto di pesce.

A white wine, innovative in its flavor and freshness which embraces to the full versatility of an important species of vine in the sicilian tradition.

Well-defined and harmonious scents. On the palate decisive, fruity, with an appropriate acidic component.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250-400 m. a.s.l.

Vinification

Traditionally white at controlled temperature. Ageing for 3 months in steel tanks and 2 months in bottle.

Food matches

Aperitif and all kind of fish dishes.

Nero d'Avola Bio

100% Nero d'Avola

Un vino naturale e autenticamente sano che lascia cogliere l'essenza autentica e la grande armonia espressa dal vitigno principe degli autoctoni di Sicilia.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento, in vigneti convertiti totalmente al biologico certificato. I terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 e 400 m. s.l.m.

Vinificazione

In rosso a temperatura controllata con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinamento in acciaio per 6 mesi e per 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Sublime con arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

A natural and genuine wine expressing the genuine essence, the grandeur and the harmony of this great Sicilian autochthonous varietal.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento, in the vineyards converted to the organic wines certifications. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250-400 m.a.s.l.

Vinification

Traditionally red wine vinification at controlled temperature; malolactic fermentation totally carried out. Ageing for 6 months in steel tanks and 2 months in bottle.

Food matches

Sublime with red roasted meat-dishes and medium aged cheeses.





Alico

La vita e con lei la civiltà si sono da sempre sviluppate intorno ai fiumi. Il Platani Alikos, anticamente chiamato Alico, è un fiume del nostro territorio. Questa linea di vini racconta ed esprime nei suoi sapori e profumi la bellezza della Sicilia, così autentica, variegata ed armoniosa.

Human civilization has always thrived close to rivers. Platani Alikos, formerly called Alico, is one of our region's rivers. Our family of labels is a tribute of flavours and aromas to the beauty of Sicily, authentic, complex and harmonious.

Alico

75% Inzolia, 25% Chardonnay

Brillante combinazione tra il siciliano Inzolia e l'internazionale Chardonnay: fruttato, sapido e con note aromatiche in un'esplosione di profumi e sapori.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 250 - 400 m. s.l.m.

Vinificazione

Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura. Imbottigliato giovane dopo 3 mesi di affinamento.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo ma dà il meglio con gli antipasti di mare, con la pasta ai frutti di mare e le frittate.

A brilliant blend of Sicily's native Inzolia and the international Chardonnay: fruitiness, sapidity and aromatic notes in an explosion of aromas and flavours.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250-400 m. a.s.l.

Vinification

Fermentation in steel tanks at low temperatures. Bottled young after 3 months of ageing.

Food matches

Excellent as an aperitif but truly perfect when enjoyed with fish-based appetizers, seafood pasta dishes and tempura-style fried fish and vegetables.

Alico

100% Nero d'Avola

Vitigno principe del nostro territorio, fruttato e morbido, con leggere tipiche note speziate.

Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi nell'entroterra di Agrigento, in vigneti convertiti totalmente al biologico certificato. I terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto. L'altitudine è tra 200 e 400 m. s.l.m.

Vinificazione

Classica fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni a temperatura controllata. Imbottigliato dopo qualche mese di affinamento in acciaio.

Abbinamenti gastronomici

Pasta con sughi di carne, pasta al forno con carne o verdure; carni bianche grigliate o piatti esotici speziati. Formaggi freschi o poco stagionati.

Sicily's greatest grape variety, fruity and soft, with its signature light spicy notes.

Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento, in the vineyards converted to the organic wines certifications. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250-400 m.a.s.l.

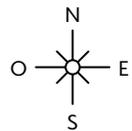
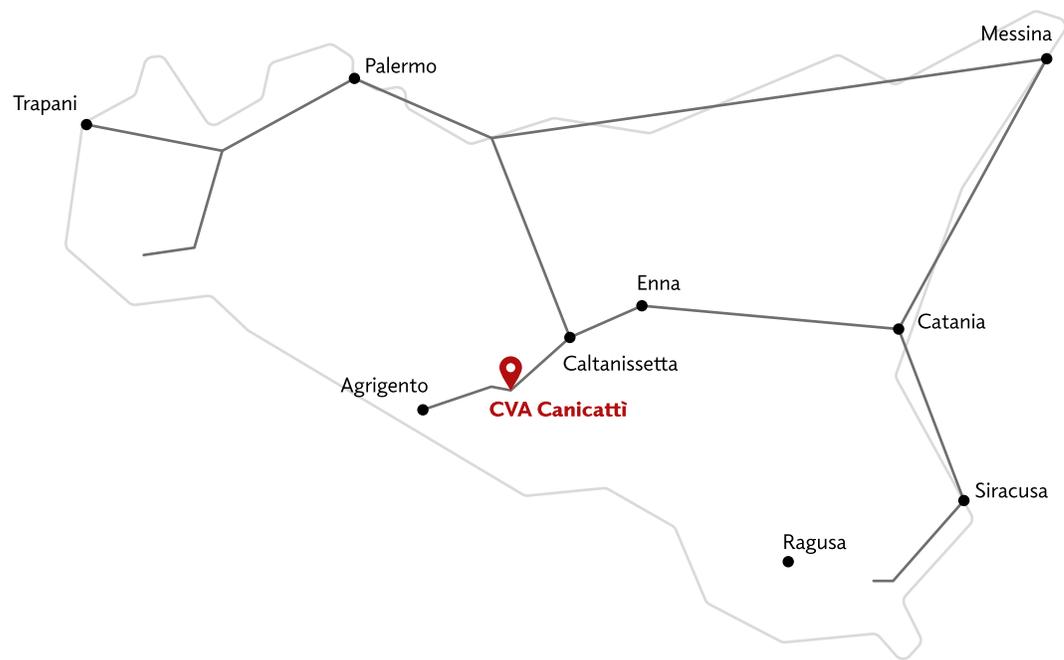
Vinification

Classic fermentation on the skins for 8-10 days at a controlled temperature. Bottled after ageing in steel for several months.

Food matches

Pasta dishes and particularly those served with a meat-based sauce, baked pasta casseroles; barbecued white meat or spicy exotic dishes. Fresh or semi-mature cheeses.





CVA Canicatti Soc. Coop. Agricola
Contrada Aquilata
92024 Canicatti (Ag)
Sicilia / Italia

T. +39 0922 829371
F. +39 0922 829733

www.cvacanicatti.it
info@cvacanicatti.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION N. 1308/13



Canicattì

