





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 viticoltori 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 nuovo e più alto concetto di qualità vitivinicola. Gli sforzi di ogni singolo viticoltore, assistito in tutte le fasi produttive dai tecnici aziendali, poggiano su una filosofia produttiva nell'esaltazione degli aspetti agricoli e storici di una delle aree vitivinicole in ogni etichetta a marchio CVA

Canicattì si è impegnata a definire un condivisa che ha la sua chiave di volta più vocate della Sicilia, che ritroviamo 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 winegrowers 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 winegrower, 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 winemakings areas of Sicily, which we find indicated on each bottle under the CVA Canicattì label.



Oggi la base produttiva è costituita da oltre 900 ettari vitati con oltre

6 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 Canicattì 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 Canicattì 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 Canicattì 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%)

Diodoros, il vino della Valle, nasce dal vigneto adiacente al tempio di Giunone ed é il risultato di una naturale selezione che i viticoltori della Valle hanno operato negli anni, interpretando al meglio il microclima dell'area.

#### 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.

Diodoros, the wine of the Valley was born in the vineyard below the temple of Giunone, a wine reservoir of great interest, the result of a natural "selection" that the winegrowers of the Valley have worked over the years, interpreting the pedoclimatic aspects in the best way possible.

#### **Production area**

The vineyards below the temple of Giunone; 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 releas.

#### **Food Matches**

First courses and medium-aged cheeses.



In onore di Luigi Pirandello, premio Nobel per la letteratura, 1934 è blend di vitigni autoctoni ed internazionali.

#### Area di produzione

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì: i terreni sono vertisuoli profondi con struttura franco limoso argillosa, ricchi in sostanza organica; l'altitudine è 400 m. s.l.m.

#### Vinificazione

Classica vinificazione in bianco per il grillo. Per lo Chardonnay invece la vinificazione avviene in barriques di rovere francese. Per il Grillo seguono 8 mesi di affinamento sui lieviti in acciaio e per lo Chardonnay lo stesso tempo di affinamento avviene in barriques. Una volta eseguito il blend si procede all'imbottigliamento e ad un affinamento in bottiglia di circa o mesi.

#### Abbinamenti gastronomici

Piatti a base di pesce del mare mediterraneo; ideale con i crostacei, si sposa bene in abbinamento alla pasta con i ricci.

An homage to Sicilian author and Nobel Prize for Literature Luigi Pirandello, 1934 is a blend of native and international varietals.

#### Production area

Sicily: from vines grown in the area of Canicattì in deep vertosol soils with a silty, clayey-loamy structure and rich in organic compounds. The vineyards are placed at an altitude of 400 m. a.s.l.

#### Vinification

A classic off-the-skins vinification for the Grillo while the Chardonnav is vinified in French oak-barriques. The Grillo is left to age for 8 months on the lees in steel tanks, while the Chardonnay is kept in the barriques. After the two are blended the wine ages in bottle for another 9 months.

#### Food matches

Mediterranean seafood dishes: perfect with shellfish, it is ideal enjoyed with a traditional plate of Italian sea urchin pasta.



#### 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 200 - 600 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 sandysilt soils of medium consistency; at an altitude between 200 - 600 m a.s.l.

13

#### Vinification

Traditionally red at controlled temperature with complete malolactic fermentation process. Ageing for 12 months 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.



# Etna Rosso



#### 100% Nerello Mascalese

Un rosso equilibrato dall'eccezionale freschezza e complessità, da uve Nerello Mascalese in purezza, che inebria il palato ed ammalia con gusto.

#### Area di produzione

Comune di Zafferana Etnea, versante orientale dell'Etna, Suolo lavico a tessitura sabbiosa. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte esxpansione dell'apparato radicale della pianta; l'altitudine è tra 600 - 700 m. s.l.m.

#### Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata per 15 gg, con fermentazione malolattica completamente svolta. Affinato 10 mesi in barili di rovere e 9 mesi in bottiglia.

#### Abbinamenti gastronomici

Ideale con carni pregiate ben saporite, sia arrosto che in umido. funghi, legumi e formaggi altamente stagionati.

A balanced red of exceptional freshness and charming complexity obtained from pure Nerello Mascalese grapes.

#### Production area

In the municipality of Zafferana Etnea, on the eastern side of Mount Etna. The soil is volcanic and sandy in texture. Deep, rich in minerals, the lava soil allows the plant's root system to expand: the vines are located at an altitude ranging between 600 - 700 m.a.s.l.

#### Vinification

Traditional red wine vinification at controlled temperature: malolactic fermentation totally carried out; tank ageing: 10 months in oak barrels. Bottle Ageing: 9 months before releas.

#### Food Matches

Ideal with well-seasoned fine meat cuts, both roasted and stewed. but also with mushrooms, pulses and strong, mature cheeses.

# VERSANTE GIRE

#### 80% Carricante, 20% Catarratto

Da vigneti di Carricante e Catarratto posti sul versante orientale dell'Etna che guardano il mare, nasce un bianco dalle straordinarie note minerali in grado di esprimere tutte le peculiarità del terroir vulcanico.

#### Area di produzione

Comune di Zafferana Etnea, versante orientale dell'Etna. Suolo lavico a tessitura sabbiosa. Profondo, ricco di minerali, il suolo lavico permette una forte espansione dell'apparato radicale della pianta; l'altitudine è tra 600 - 700 m. s.l.m.

#### Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato per 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

#### Abbinamenti gastronomici

Piatti a base di pesce; perfetto con crostacei, primi piatti vegetariani e funghi porcini. From Carricante and Catarratto grapes that grow on the eastern slopes of Mount Etna overlooking the sea, a white wine of extraordinary minerality with all the character of its volcanic terroir.

#### Production area

In the municipality of Zafferana Etnea, on the eastern side of Mount Etna. The soil is volcanic and sandy in texture. Deep, rich in minerals, the lava soil allows the plant's root system to expand; the vines are located at an altitude ranging between 600 - 700 m.a.s.l.

#### **Vinification**

Off-the-skins vinification at a controlled temperature. Aged for 6 months in steel tanks and 2 more in bottle.

#### Food matches

Perfect enjoyed with seafood, especially shellfish, as well as vegetarian dishes and porcini mushrooms.



# 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 10/12 mesi in botti di rovere francesee 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 Canicatti 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 months in French oak casks and 6 months in the bottle.

#### Food matches

Excellent with first courses and medium mature cheese.

# Calìo



#### 100% Frappato

Un frappato in purezza dalla grande beva. Un rosso morbido ed equilibrato, affinato in acciaio che conquista il palato per la sua proverbiale freschezza.

#### 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 con macerazione fermentative in acciaio. affinamento 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

#### Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo. Si sposa bene con formaggi a pasta molle, pizza e piatti vegetariani.

An easy drinking monovarietal Frappato. A plush and wellbalanced red, aged in steel to bring out all its signature brightness and liveliness.

#### Production area

Sicily: from grapes grown in the area 19 of Canicattì and several neighbouring municipalities of the Agrigento hinterland. The soil is silty-sandy and calcareous, medium textured. The vines are placed at an altitude ranging between 250 - 400 m. a.s.l.

#### Vinification

On the skins fermentation in steel tanks, the wine ages in steel for 6 month and in bottle for 2 more months.

#### Food matches

The ideal aperitif. Delectable enjoyed with soft cheese, pizza and vegetarian dishes.

# 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 Canicatti 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 6 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 months in French oak cask and 6 months in the bottle.

#### **Food matches**

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

# Blend di vitigni autoctoni siciliani

Da una selezione di uve autoctone siciliane leggermente appassite sulla pianta, nasce questo vino rosso di colore intenso, dalle tipiche note di frutti rossi maturi. In bocca sprigiona tutta la sua suadenza con un'elegante freschezza e i suoi tannini soavi.

#### Area di produzione

Menamàra

MENAMARA

Sicilia: uve coltivate nell'area di Canicattì e comuni limitrofi dell'entroterra di Agrigento; i terreni sono limo-sabbiosi e calcarei, di medio impasto.

#### Vinificazione

In rosso, a temperatura controllata per 8-10 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, viene affinato in serbatoi di acciaio inox per almeno 6 mesi a cui seguono due mesi in bottiglia.

#### Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo abbinato a salumi freschi e formaggi a pasta molle. From a selection of Sicilian native grapes slightly raisined on the vine, a red wine endowed with an intense colour and notes of ripe red fruit. Delightful on the palate thanks to its elegant freshness and silky tannins.

#### Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency.

#### Vinification

On the skins, at a controlled temperature for 8-10 days. Malolactic fermentation followed by ageing in steel tanks for a minimum of 6 months, in bottle for another 2

#### **Food matches**

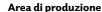
perfect as an aperitif enjoyed with cold cuts and soft cheeses.

# Spumante 50°

80% Grillo. 20% Catarratto Lucido

Questo spumante celebra il cinquantesimo anno della fondazione della cooperativa.

Un metodo charmat da uve autoctone a bacca bianca che si distingue per la freschezza e per le note agrumate e vegetali portate in dote dai vitigni.



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 400 - 600 m.s.l.m.

#### Vinificazione

In bianco con fermentazione a temperatura controllato. Dopo un affinamento di 5-6 mesi in serbatoi di acciaio, viene avviata la seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat.

#### Abbinamenti gastronomici

Ottimo per gli aperitivi e con frittura di pesce.

This sparkling wine marks our cooperative's 50th anniversary. A Charamat-method wine obtained from native white grapes appreciated for its freshness and citrusy, vegetal aromas.

#### Production area

Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency: at an altitude between 400 - 600 m a.s.l.

#### Vinification

Off the skins at a controlled temperature. 5 to 6 months in steel tanks followed by a second Charmatmethod fermentation in pressure tanks.

#### Food matches

Perfect as an aperitif and enjoyed with fried fish.

# **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 con struttura franco limoso argillosa, ricchi in sostanza organica, con una buona dotazione di potassio e un'ottima capacità di scambio cationico. L'altitudine è tra 300 -400m.s.l.m.

#### Vinificazione

In bianco, a temperatura controllata. Affinato 4 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: from grapes grown in the area of Canicatti and several neighbouring municipalities of the Agrigento hinterland. The soil is silty-sandy and calcareous, rich in organic compounds and potassium, with a high cationexchange capacity. The vines are placed at an altitude ranging between 300 - 400m. 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

Catarratto in purezza ottenuto da vigneti allevati in alta collina nel territorio di Racalmuto, espressione autentica dell'uva a bacca bianca più diffusa e identitaria della Sicilia.

#### Area di produzione

100% Catarratto

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 200 e 600 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

Suggestiva l'unione con gli scampi crudi e sorprendente l'abbinamento con una grigliata di pesce azzurro. Si sposa magnificamente con gli spaghetti ai ricci e con le busiate al pesto alla trapanese. A monovarietal Catarratto obtained from vines grown in a high hill area within the territory of Racalmuto, the most authentic expression of Sicily's signature native white.

#### **Production area**

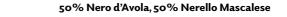
Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento, in the younger vineyards. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 200-600 m.a.s.l.

#### Vinification

The grapes are soft-crushed and undergo a traditional off-the-skins vinification. The wine ages for 4 months in steel tanks and in bottle for one month.

#### Food matches

Excellent enjoyed with raw scampi but also with grilled oily fish. It pairs beautifully with a traditional sea urchin pasta dish or a typically Sicilian plate of busiate with Trapani's signature mint and almond pesto.



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 600 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 250-600 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.

### 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. Second fermentation in pressurized thank.

#### Food matches

Fried fish and vegetables, fish soup and fresh cheese.

# Sciuscia

# 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 raccolta 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.

#### 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 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

#### Abbinamenti gastronomici

Perfetto con pasta con sughi di carne, arrosti 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. Aging for 6 months in steel tank 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 6 mesi in acciaio 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. Aging for 6 months in steel tank and 3 months in the bottle.

#### Food matches

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

33

#### 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.

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

# Cabernet Sauvignon 100% Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvigne

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 6 mesi in acciaio 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 Canicatti 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. Aging for 6 months in steel tank and 3 months in the bottle.

#### Food matches

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





34

# Aquilæ Bio

Una linea pensata per svelare da un nuovo punto di vista la filosofia produttiva condivisa da tutti e 300 piccoli vignerons 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 vignerons' 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 37 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 limosabbiosi 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.

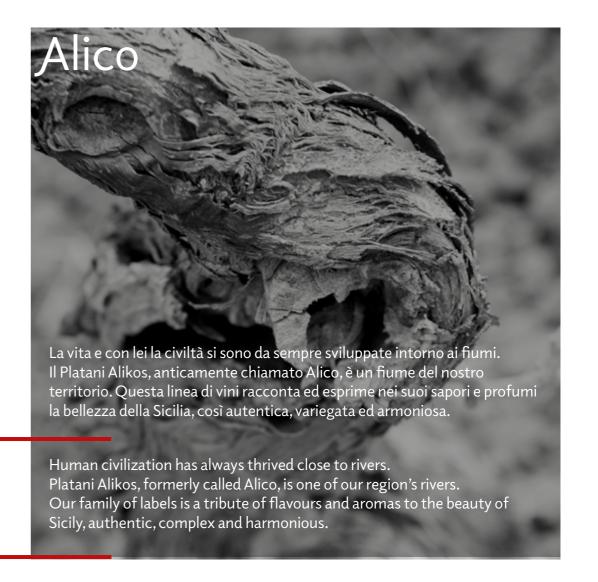
#### Vinification

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.



#### 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 fritture.

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 rosso



#### 80% Nero d'Avola, 20% Syrah

Il vitigno principe della Sicilia si unisce all'elegante Syrah per dare vita ad un blend fruttato e morbido, si distingue per le piacevoli note speziate e per la sua freschezza e originalità.

#### 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 limosabbiosi 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 noblest varietal blended with elegant Syrah for a fruity and vibrant wine full of lively hints of spice, freshness and originality.

#### Production area

Sicily: in the municipalities of Canicatti and the hinterland of Agrigento, in the vineyards converted 41 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.

# 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, wellbalanced and pleaant 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, fritture 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 mineralbased 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 apertitif, hors-d'oeuvre, octopussalad, 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

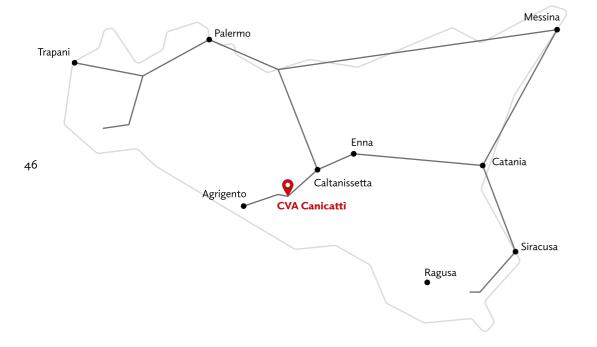
Sicily: in the municipalities of Canicattì and the hinterland of Agrigento. Limestone sandy-silt soils of medium consistency; at an altitude between 250 - 400 m. a.s.l.

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





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

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

www.cvacanicatti.it info@cvacanicatti.it



