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

1934

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

In onore di Luigi Pirandello
Premio Nobel per la letteratura

Tipologia bianco - DOC Sicilia
Prima annata 2019
Vitigno 50% Grillo - 50% Chardonnay
Zona di produzione Canicattì, Naro, Campobello di Licata
Tipo di terreno struttura franco limoso argillosa, ricco in sostanza organica.
Altitudine da 300 m. a 400 m.
Età media delle viti 12 /15 anni
Sistema di allevamento controspalliera
Sesto di impianto Grillo 2.70 m x 1.10 m, Chardonnay 2.70 m x 1 m
Resa per ettaro Grillo 9 t., Chardonnay 7.5 t.
Vendemmia Grillo seconda decade di agosto, Chardonnay primi giorni di Agosto. In entrambi i casi la vendemmia si è svolta di notte
Produzione 5.000 bottiglie
Fermentazione Le fermentazioni sono condotte separatamente. Per il Grillo la fermentazione è condotta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (circa 16°) per circa 15 giorni, segue un affinamento per 8 mesi sui lieviti; la fermentazione dello Chardonnay è condotta in barriques di rovere francese a grana fine, anche in questo caso segue un affinamento sui lieviti per 8 mesi.
Fermentazione malolattica non svolta
Affinamento in bottiglia imbottigliato a luglio 2020 ed affinato 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione
Temperatura di servizio 12° C
Calice consigliato da bianco di buona struttura