

In evidenza Vini

Un Grillo biologico da assaggiare nella Valle dei Templi di Agrigento

di: Sabrina Anastasi

30 settembre 2016



Oltre quattrocento viticoltori per 1.000 ettari vitati. Questi i numeri di CVA, **Cantina Viticoltori Associati Canicattì**, la cooperativa che da oltre 40 anni è impegnata nella produzione vitivinicola nell'agrigentino. Un lungo passato, ma sguardo rivolto al futuro, per i soci che attraverso la consapevolezza della vocazione territoriale, mirano alla produzione di prodotti con alti profili qualitativi per un mercato sempre più esigente. Cinque le linee produttive: Cru-Blend, Aquilae, La Ferla, Aquilae Bio e Sciuscia, quest'ultima dedicata al passito prodotto dal Nero d'Avola.

La capacità di lettura del mercato, unita ai valori di sostenibilità della quale la Sicilia sempre di più si sta facendo portavoce, ha portato l'enologo **Angelo Molito** e il consulente aziendale **Tonino Guzzo** alla creazione di una linea interamente biologica.

Il **Grillo Aquilae Bio 2015** è ottenuto appunto da uve Grillo, uno tra i vitigni più importanti della Sicilia occidentale, nato dall'incrocio tra il moscato "zibibbo" e il catarratto.

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino carico. Al naso, note agrumate e frutta tropicale deliniano un profilo olfattivo giovanile ma deciso. In bocca è sapido, persistente, lo contraddistingue una freschezza briosa e tagliente. Facile abbinarlo, viene subito in mente la cucina della costa con crudità e antipasti di pesce, frutti di mare, crostacei.

Il vino è stato molto apprezzato presso la competizione del XXIII Concours Mondial de Bruxelles, ricevendo anche la medaglia d'oro e il titolo di "Vino bianco rivelazione".

Piccola chicca aziendale: il "**Diodoros Shop**", il wineshop con degustazione immerso nella natura e nella storia, si trova all'interno del Parco Archeologico della **Valle dei Templi di Agrigento**.

