

# CANTINA cAnnavali

*Vignaioli per passione  
Vinificatori per tradizione*

Contrada Cannavali,64

87050 Piane Crati (Cosenza)

ICQRF CS 6435

P.IVA C.F. 03352800787 - R.E.A. CS 229309 –codice univoco M5UXCR1

Tel. 338-9510811 -338-1333624- 379-2900403

e-mail [info@cannavaliwinery.it](mailto:info@cannavaliwinery.it) - [cannavali.winerysrl@pec.it](mailto:cannavali.winerysrl@pec.it)

# CANTINA cAnnnavali

L'idea di produrre vini di qualità è nata sulla base di esperienze pregresse della famiglia Provenzano, la



quale già negli anni sessanta produceva vini, ottenuti da uve provenienti dai propri vigneti, ubicati nel Comune di Piane Crati, e ricadenti all'interno della denominazione "Donnici", attualmente Terre di Cosenza. Negli anni settanta, con tecniche, attrezzature e locali tradizionali si è prodotto vino che veniva



successivamente imbottigliato manualmente

e commercializzato con l'etichetta Vino da Tavola "Donnici"

A seguito della ristrutturazione dei fabbricati ricadenti all'interno dei terreni di famiglia ubicati in Contrada "Cannavali" ed all'impianto dei nuovi vigneti, utilizzando vitigni autoctoni previsti dal nuovo disciplinare "Terre di Cosenza" con sesto di impianto idoneo alla coltivazione e gestione meccanica, si è pensato di costituire anche una società che si occupasse della trasformazione produzione e commercializzazione di vini di qualità.



Con l'obiettivo di privilegiare le varietà autoctone calabresi l'**Azienda Agricola Cannavali** nel 2014 viene impiantato il nuovo vigneto di **uva Magliocco Dolce**, vitigno a bacca rossa. Successivamente, vengono



impiantati vitigni a bacca bianca, quali **Montonico**

**Bianco, Greco bianco e Pecorello** sempre autoctoni della Calabria.

L'**Azienda Agricola Cannavali** ha ormai preso forma, così come la cantina realizzata nel fabbricato originariamente adibito a "**Palmento**" ristrutturato con un'attenzione particolare all'eco sostenibilità,

La cantina è attualmente composta da 3 locali, per

la lavorazione delle uve, maturazione e conservazione del vino, oltre che da un piccolo locale nel quale è in fase di allestimento la bottaia.

Il **nome Cannavali** deriva dall'omonima contrada sita nel Comune di Piane Crati



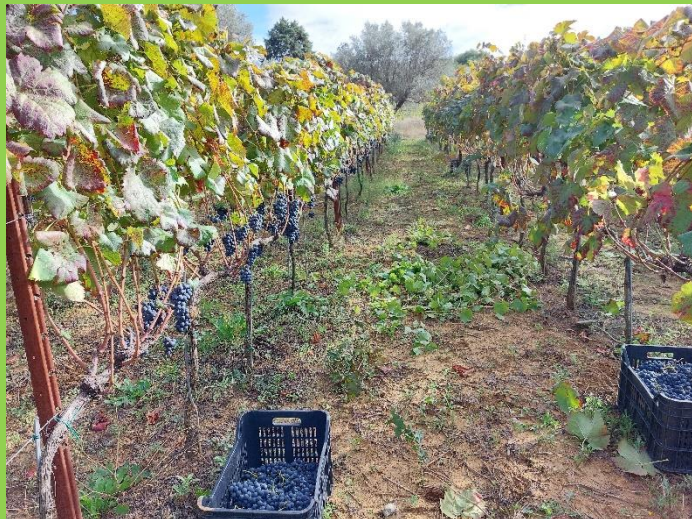
esso racchiude una piccola storia.

Il Caseggiato adiacente all'attuale cantina era composto da quattro unità abitative autonome ed indipendenti, ognuna di esse ospitava nuclei familiari numerosi che condividevano degli spazi comuni quali, l'aia che veniva utilizzata per

trebbiatura del grano, il forno per la cottura del pane, ed una porzione del fabbricato sede dell'attuale cantina adibita a scuola elementare.



I vini di **Cantina Cannavali** sono prodotti interamente da **uve aziendali coltivate nel massimo rispetto della natura**. E' solo partendo da un'ottima materia prima che si possono ottenere dei vini pregiati, espressione vera del territorio. Il pensiero che accompagna il nostro percorso



nel mondo della viticoltura e dell'enologia è il massimo rispetto per la natura.

Nella gestione del vigneto abbiamo scelto di inerbire i filari, seminando essenze selezionate poco competitive nei confronti della vite, questo ci ha permesso di ridurre l'erosione del suolo, di controllare la vigoria delle piante e di avere un ecosistema più complesso. Il diserbo meccanico sotto il filare ci consente di eliminare il diserbo chimico. La difesa della vite viene eseguita esclusivamente con prodotti non sistemici a base di rame e zolfo con attrezzature capaci di consumare meno acqua per ogni trattamento e di ridurre il numero degli stessi. Le tecniche colturali hanno lo scopo di ottenere un prodotto ottimo, nel rispetto della fisiologia della pianta.

Atteso che il primo passo per ottenere un

buon vino è quello di partire da un'ottima uva.

La filosofia che guida le operazioni enologiche in cantina è quella di lavorare l'uva in maniera semplice, utilizzando tecnologie all'avanguardia, cercando di valorizzare al meglio la materia prima.

L'uva è raccolta con una vendemmia manuale, viene trasportata e lavorata in cantina a temperatura controllata, entro un'ora dalla raccolta.



I prodotti della nostra azienda sono il “frutto” di un attento lavoro dove nulla è lasciato al caso e dove ogni scelta è consapevole, senza rincorrere mode del momento.



La scelta aziendale di produrre solo vini ottenuti da vitigni autoctoni ci da', qualora ce ne fosse bisogno la possibilità di confermare l'identità di terra del vino della Calabria, o "Enotria" come la chiamavano gli antichi Greci. Per questo motivo si è deciso di denominare i vini facendo riferimento alla mitologia greca individuando così i nomi dei vini, il cui significato viene lasciato scoprire a quanti apprezzeranno i nostri vini.

<b>Oineo</b>	Rosso	IGT	da uve Magliocco	€ 9.00
<b>Brimo's</b>	Rosato	IGT	da uve Magliocco	€ 7.50
<b>Evohe'</b>	Bianco	IGT	da uve Mantonico, Greco, e Malvasia	€ 7.50

## Prezzi riservati soci CRUC Unical

<b>Oineo</b>	Rosso	IGT	confezione sei bottiglie	€ 36.00 I.C.
<b>Brimo's</b>	Rosato	IGT	confezione sei bottiglie	€ 34.00 I.C.
<b>Evohe'</b>	Bianco	IGT	confezione sei bottiglie	€ 34.00 I.C.