

14 Febbraio 2017

Principe di Corleone

## Principe di Corleone, il vino che profuma di Sicilia

Nell'arroventato entroterra siciliano, la Cantina Principe di Corleone produce uve tipiche e internazionali che insieme concorrono alla creazione di vini dal gusto moderno ma dall'anima antica



Sicilia

Nel cuore della Sicilia Centro occidentale, tra Palermo e Agrigento, a 400 metri d'altitudine e a 8 chilometri da Corleone, sorge un altopiano baciato dal sole e accarezzato dai venti di scirocco che soffiano dal Nordafrica. Colline dai colori splendidi che dal giallo virano al verde e che mutano aspetto con il passare dei mesi e delle stagioni. E' su queste terre fertili e fortemente vocate all'agricoltura che nascono i vini della **Cantina Principe di Corleone**.

Un'azienda a conduzione familiare, nata tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento dall'intuizione di **Giuseppe Pollara**, fondatore della cantina, che acquistò i terreni da un nobile della zona, un principe appunto. Da qui il nome Principe di Corleone che per i fratelli Pollara, nipoti di nonno Giuseppe e attuali proprietari, rappresenta un omaggio al territorio e all'importante tradizione vitivinicola di questa porzione di entroterra siciliano.

Dall'originaria produzione e vendita di vino sfuso, la cantina Principe di Corleone è poi passata verso la fine degli anni Settanta all'imbottigliamento di vini con il proprio marchio. Un salto di qualità che ha permesso all'azienda di crescere e di farsi conoscere anche all'estero.

Oggi i vini della cantina Principe di Corleone si possono trovare in giro per il mondo, soprattutto in America e nei Paesi dell'Europa centrale, dove sono considerati sinonimo di sicilianità e per questo motivo vengono particolarmente apprezzati.

Sono numerosi anche i turisti, sia italiani sia stranieri, che annualmente fanno tappa a Corleone, spesso approfittando dell'ospitalità offerta dall'agriturismo che la famiglia Pollara ha ricavato dalla ristrutturazione

di un antico casolare agricolo. "Gli ospiti ? spiega **Lea Pollara**, che insieme al fratello Vincenzo dirige l'azienda - possono visitare la cantina, passeggiare nei vigneti e approfittare dei nostri percorsi enogastronomici che includono assaggi e degustazioni di cibi tipici. Quest'iniziativa ci consente di legare ancor più il vino al territorio, valorizzando tutto ciò che c'è di buono in queste nostre terre".

Il **Principe di Corleone rosso** è una delle etichette di punta della casa. "Questo vino è un blend ? afferma **Vincenzo Pollara** ? che associa uve tipiche siciliane a uve internazionali. E' composto da un 50% di Nero d'Avola, un 30% di Merlot e un 20% di Cabernet Sauvignon. Questi ultimi due vitigni si sono acclimatati molto bene in Sicilia e lo sposalizio con il Nero d'Avola ha dato come risultato un vino di grande personalità. Un rosso complesso e dalla gradazione alcolica importante, perfetto se degustato in abbinamento con piatti di carne, selvaggina o formaggi stagionati".

Prima dell'imbottigliamento, il Principe di Corleone rosso viene affinato in botti di legno da 20 e 50 ettolitri. Per degustarlo al meglio, il consiglio è di servirlo in tavola a temperatura di cantina, cioè a 18 gradi.

Accanto ai rossi, la Cantina Principe di Corleone produce anche numerosi bianchi tipici. Tra questi il **Catarratto**. "E' una riscoperta importante ? continua Vincenzo Pollara -, è un vino dalla buona acidità che si presta bene alla spumantizzazione e alla frizzantatura, oggi molto richieste dal mercato".

Altri bianchi della cantina sono il **Grillo**, l'**Inzolia** e il **Grecanio**, tutti da uve tipiche della Sicilia Centro occidentale, con la sola eccezione del Grillo, la cui culla è la zona intorno a Marsala. "Le nostre bottiglie ? conclude Pollara ? racchiudono il calore di questa terra, il profumo dello scirocco del Nordafrica e il sentimento che ci mettiamo ogni giorno per realizzare questo prodotto".

#### **Potrebbe interessarti anche**

A tu per tu con il vino abruzzese. Foto [1]

Castello Monaci: storia, sole e buon vino [2]

Con la DOC di Aquileia, il vino friulano è in una botte di ferro [3]

---

#### **Links**

[1] <http://territori.coop.it/foto/tu-tu-con-il-vino-abruzzese-sfoggia-la-gallery>

[2] <http://territori.coop.it/territori/castello-monaci-storia-sole-e-buon-vino>

[3] <http://territori.coop.it/territori/con-la-doc-di-aquileia-il-vino-friulano-%C3%A8-una-botte-di-ferro>