

Vini

Cupido, la soffice freccia al cuore di Principe di Corleone

di: Redazione

24 novembre 2023



La vinificazione dei vini novelli, una tecnica messa a punto dal ricercatore francese *Michael Flanzy* negli anni trenta del Novecento, si basa sulla cosiddetta macerazione carbonica. In sostanza, dopo la raccolta, i grappoli vengono posizionati interi in una grande vasca di acciaio e saturata di anidride carbonica. Senza pigiarli né dirasparli.

Questa particolare condizione fa in modo che all'interno degli acini si avvii una fermentazione alcolica intracellulare. Sul fondo della vasca, con il passare del tempo e per lo stesso peso, gli acini si rompono liberando il mosto. Il processo ha come effetto quello di valorizzare aromi freschi di frutta, tipici di questa vinificazione, mentre il tenore alcolico sale lentamente a causa della fermentazione e della successiva pigiatura.

Dopo poche settimane dalla vendemmia il vino è pronto per essere imbottigliato e consumato. Così come per il francese *Beaujolais Nouveau*, il Novello è un vino fragrante e fruttato, con tipiche note di fragola, rosa, intensamente fruttate e floreali, prodotto per essere bevuto giovane. Lieve e con un tannino soffice, evidenzia una struttura leggera. Il colore è brillante con riflessi violacei.

Tra i novelli che vi proponiamo c'è il **Cupido** della cantina **Principe di Corleone**, il primo a nascere dall'ultima vendemmia, ma che si lega a un'antica usanza, quella di festeggiarla per San Martino l'11 novembre. In questo giorno i contadini tracciano il bilancio di un anno di lavoro con un ultimo sorso d'estate nel cuore dell'autunno. Un appuntamento ricorrente, ma soprattutto simbolico, che se da un lato segna la fine della fermentazione dei mosti appena diventati vino, dall'altro avvia la commercializzazione dei primi vini.

Cupido è un novello vivace, pronto a portare allegria in ogni calice e a conquistare il palato con la sua freschezza e il suo carattere fruttato. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Al naso balenano vorticosi profumi freschi di frutta rossa, ribes e ciliegie nere. In bocca è fresco, rotondo, piacevole, versatile e adatto a tutte le occasioni.

Scheda tecnica: CS_Principe di Corleone, arriva il vino Novello Scheda tecnica_Cupido Novello

Principe di Corleone – Pollara

Contrada Malvello – S.P. 4 Bis – Km 2,0

90046 Monreale (PA)

www.principedicorleone.it

