

In evidenza Portrait aziendale

Principe di Corleone, la prima vendemmia tutta biologica

di: Redazione

5 settembre 2025



A Corleone la vendemmia 2025 non è solo una questione di uva. Per i Pollara, questa è una vendemmia diversa dalle altre: la prima in cui tutte le uve sono biologiche.



La vendemmia a Principe di Corleone

La campagna è iniziata il **18 agosto** con lo Chardonnay e la base spumante di Nerello Mascalese. Poi Grillo, Merlot e Syrah, in attesa delle varietà più tardive come Inzolia e Cabernet Sauvignon.

“Le condizioni climatiche sono state favorevoli – spiega l’agronomo **Pietro Pollara** – con grappoli sani e un quadro qualitativo molto incoraggiante”. Le rese si attestano sui 70 quintali per ettaro, con poche criticità fitosanitarie. L’annata si chiuderà in ottobre con il Catarratto di alta quota, simbolo della produzione aziendale.

Accanto alla prima vendemmia interamente bio, la cantina di Corleone completa anche un tassello tecnologico: un **impianto fotovoltaico** che coprirà quasi tutto il fabbisogno energetico, riducendo l’impatto ambientale del lavoro quotidiano.

“È un passaggio importante – aggiunge **Leoluca Pollara**, responsabile marketing – che riduce l’impatto ambientale e chiude un percorso avviato da anni”.

La sostenibilità passa anche da dettagli più concreti: bottiglie alleggerite da 450 grammi, parte delle quali prodotte in Sicilia, e soprattutto l’introduzione di alveari di ape nera sicula nei vigneti, grazie al progetto **Honey Bees & Vineyard** della Fondazione SOStain Sicilia in collaborazione con la FAI. Una scelta che tutela una specie a rischio e contribuisce all’equilibrio dell’ecosistema agricolo.



Oltre alla certificazione biologica, la cantina ha ottenuto anche il riconoscimento ***Wine in Moderation***, legato alla promozione di un consumo consapevole. Segno che la sostenibilità, per i Pollara, non riguarda soltanto la vigna o la cantina, ma anche il rapporto con chi il vino lo beve.

<https://www.principedicorleone.it>