

Vini

# Novello 2025, ecco il primo vino di Principe di Corleone della vendemmia appena conclusa

di: Redazione

28 ottobre 2025



L'autunno è la stagione del cambiamento e dell'abbondanza e il Novello ne è il simbolo più autentico: il primo vino nato dall'ultima vendemmia, contemporaneo nello spirito ma legato a una tradizione antica, quella della fermentazione breve dei grappoli raccolti tra fine agosto e inizio settembre.

**Cupido**, il Novello firmato Principe di Corleone, è un vino giovane e gioioso, capace di portare allegria in ogni calice e di conquistare il palato con il suo carattere fruttato e la sua freschezza. Da oltre quarant'anni, l'azienda celebra l'arrivo dell'autunno con questo brindisi speciale. *"Per noi non è solo un vino simbolico, che segna il bilancio della vendemmia, ma anche un punto di riferimento per tanti winelover affezionati – racconta Pietro Pollara, agronomo e rappresentante della nuova generazione, insieme al fratello Leoluca e al cugino Gaetano – Siamo stati tra i primi in Sicilia a credere nel vino novello, e oggi Cupido rappresenta per noi un legame profondo con il territorio e con le persone che da anni ci seguono e ci sostengono".*

La tradizione vuole che l'apertura del vino novello venga festeggiata l'11 novembre, giorno di San Martino, quando i contadini celebrano la fine della fermentazione e l'inizio della commercializzazione dei primi vini, brindando a un anno di lavoro con un sorso d'estate nel cuore dell'autunno.

Il **Cupido 2025** di Principe di Corleone, da uve Syrah, si distingue per il suo colore rosso ciliegia con riflessi violacei e per i profumi intensi di frutta rossa. Al palato è fresco e fragrante, ideale anche servito leggermente freddo (intorno ai 12 °C). È il frutto della raccolta delle uve iniziata il 18 agosto con condizioni climatiche favorevoli e una qualità dei grappoli che promette vini di eccellenza e conclusa i primi di ottobre.

