

In evidenza

Principe di Corleone al Vinitaly 2026: Catarratto di montagna e Nero d'Avola contemporaneo raccontano una Sicilia dinamica e in evoluzione

di: Redazione

29 marzo 2026



In occasione di **Vinitaly 2026**, **Principe di Corleone** partecipa alla manifestazione con un progetto di valorizzazione dedicato a due interpretazioni chiave della viticoltura siciliana contemporanea: il **Catarratto di montagna** e un **Nero d'Avola moderno, dinamico e succoso**, capaci di raccontare un territorio in costante dialogo tra tradizione e rinnovamento. Il lavoro della cantina si concentra sulle **aree collinari e montane dell'entroterra palermitano**, dove altitudine, forti escursioni termiche e suoli ricchi di mineralità contribuiscono a definire vini di grande equilibrio e freschezza. È qui che Principe di Corleone sviluppa una viticoltura attenta alla precisione espressiva, capace di dare nuova voce a vitigni profondamente legati alla storia dell'isola. Il **Sophia Catarratto** si distingue per tensione, verticalità e finezza aromatica, offrendo una lettura elegante e contemporanea di uno dei vitigni bianchi più rappresentativi della Sicilia. Accanto a questo, il **Sophia Nero d'Avola** viene interpretato in chiave moderna: un rosso più agile, succoso e dinamico, dove il frutto e la bevibilità diventano centrali senza rinunciare all'identità varietale: *«Oggi il mercato chiede vini riconoscibili ma anche capaci di sorprendere – precisa Leoluca Pollara, responsabile marketing dell'azienda – Il Catarratto e il Nero d'Avola raccontano una Sicilia diversa da quella degli stereotipi: più fresca, più dinamica, più contemporanea. Sono vini che parlano il linguaggio del presente, restando profondamente legati al territorio»*. A completare la visione aziendale ci sono gli altri vini come l'Angelica Grillo, l'Orlando Syrah, lo spumante metodo classico San Loe da Nerello Mascalese e la selezione di famiglia con Quattro Canti e Bianca di Corte: *«La nostra è una storia familiare profondamente legata a questo territorio. Crediamo in una viticoltura che rispetti la terra e sappia evolversi nel tempo – dichiara Pietro Pollara, enologo e agronomo della cantina – Lavorare in altura ci permette di ottenere vini più vivi, più freschi e più espressivi. Con il Catarratto di montagna e il Nero d'Avola vogliamo raccontare una Sicilia autentica, contemporanea e in continuo movimento»*.

Durante Vinitaly 2026, Principe di Corleone proporrà degustazioni e momenti di approfondimento dedicati a operatori, stampa e appassionati, per raccontare un nuovo volto della viticoltura siciliana, dove freschezza, bevibilità e identità territoriale convivono in modo armonico. La partecipazione a Vinitaly conferma l'impegno di Principe di Corleone nella valorizzazione dei vitigni storici dell'isola attraverso uno sguardo contemporaneo, capace di interpretare le esigenze del presente e le sfide del futuro.

