



**di: Giovanna Romeo**

## *Italian wines in the world: "Ridente" Catarratto - Chardonnay IGP di Principe di Corleone*

*Abbiamo degustato per voi il "Ridente" di Principe di Corleone*



*"Ridente" Catarratto - Chardonnay IGP  
Colore: Bianco  
Anno di produzione: 2017  
Prezzo: 7 euro  
Produzione annua: 10.000 bottiglie  
Denominazione: IGP (indicazione geografica protetta)  
Terre Siciliane  
Affinamento: 3 mesi in bottiglia  
Uvaggio: Catarratto (50%) e Chardonnay (50%)  
Nell'area orientale della Sicilia, in un luogo di estrema bellezza naturalistica delimitato dalla Riserva Naturale Orientata Bosco della Ficuzza e Rocca Busambra, i varietali Catarratto e Chardonnay trovano la giusta sintesi in una delle espressioni più interessanti prodotte dalla Famiglia Pollara. Ridente è il frutto di un territorio vocato che si caratterizza per un microclima unico e particolarmente idoneo alla coltivazione dell'uva. Vigneti di collina posti a 350 metri per lo Chardonnay e 700 metri per il Catarratto, suoli asciutti e calcarei, regalano all'autoctono siciliano per eccellenza, complessità e armonia. Il Catarratto, pianta vigorosa, generalmente allevata ad alberello, si*



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

*delinea per l'importante concentrazione aromatica dei suoi frutti. Sposa, in una sintesi di delicatezza e freschezza, le eleganza dello Chardonnay uva a bacca bianca della Borgogna, dall'acino medio grande che ben si adatta ai climi temperato-caldi e ai terreni collinari. Ridente si mostra subito alla vista per il suo luminoso colore giallo paglierino. I profumi sono eleganti e delicati di fiori bianchi, di tiglio, di mughetto, di zagara. Un lieve accenno di pesca a polpa bianca ed una punta di anice chiudono il quadro olfattivo. Piena corrispondenza naso - bocca sostenuta da una bella acidità. Ottimo con uno spaghetti alle vongole e muddica atturrata (pangrattato tostato), consigliamo una temperatura di servizio di 12 gradi. Company Profile Nel 1892 Giuseppe Pollara ha cominciato a coltivare i vigneti che tutt'oggi continuano a fornire uve di alta qualità per i vini dell'azienda vinicola Principe di Corleone. Di generazione in generazione, la famiglia Pollara ha trasformato con passione, talento e duro lavoro la piccola azienda familiare d'origine nella cantina fiorente che è oggi. Vincenzo e Lea Pollara, attuali responsabili del business di famiglia, credono fortemente che la qualità dei vini inizi nei vigneti. Pertanto per arrivare alla produzione di vini di qualità, le loro priorità sono il costante impegno per il mantenimento e la valorizzazione dei loro vigneti, il continuo sviluppo della cantina e un piano di ricerca che coinvolge tutti gli aspetti del processo di vinificazione. Principe di Corleone Contrada Malvello 90046 / Monreale (PA) Ph: +39.0918462922 - +39.0918463512 info@principedicorleone.it www.principedicorleone.it*

