



Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

COMUNICATO STAMPA

Lorlando Riserva e Furioso centrano 90/100

Entrambi '19, ottima annata per Assuli secondo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2023 edita dal prestigioso Seminario Permanente Luigi Veronelli.

Due dei più pregiati vini biologici dell'ampia gamma Assuli hanno ottenuto il premio Tre Stelle assegnato dai critici della Guida Oro I Vini di Veronelli 2023. Dedicata all'importante critico enogastronomico del '900, la Guida contiene più di sedicimila vini recensiti ed assegna questo riconoscimento alle etichette che si distinguono per originalità e valore. Le etichette che hanno ottenuto l'importante riconoscimento sono Lorlando Riserva D.O.C. Sicilia 100% Nero d'Avola dell'annata 2019 e Furioso D.O.C. Sicilia 100% Perricone, della medesima annata. Il premio Tre Stelle viene attribuito ai vini che hanno ottenuto una valutazione compresa tra 90 e 93 centesimi a seguito delle degustazioni dei curatori Andrea Alpi, Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello. Si tratta quindi di un riconoscimento importante che premia le eccellenze del panorama vinicolo italiano.

L'annata 2019 in Sicilia è riconosciuta come un millesimo di grande equilibrio e longevità, con tannini molto morbidi. Il Nero d'Avola "Lorlando" ha profumi intensi di frutta rossa matura, mentre il Perricone "Furioso" ha un bouquet complesso, con note evidenti di frutta rossa matura, grafite, viola. Quest'ultimo arriva al pubblico dopo una stagionatura che avviene in botte grande di rovere, per circa 12 mesi, e dopo un affinamento in bottiglia di altri 12 mesi. Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, un sapore equilibrato accompagnato da morbidi tannini. Il primo invece affina solo in serbatoi d'acciaio per un periodo di 3/4 mesi e successivamente in bottiglia per altri 3/4 mesi. Stupisce per il colore rosso rubino compatto con riflessi porpora, in bocca offre un buon equilibrio e morbidi tannini. Ulteriori informazioni assuli.it

"Riconoscimenti importanti, questi, che non arrivano per caso e che ci spronano a continuare nel nostro lavoro di ricerca dei valori identitari e originali della Sicilia. Nel caso dei vini premiati il Nero d'Avola e il Perricone ne sono il massimo emblema. La vinificazione in purezza amplifica le caratteristiche organolettiche mentre la coltivazione biologica esalta la qualità dei vini", afferma Roberto Caruso, presidente di Cantina Assuli.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcitella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

La Cantina Assuli celebra l'autenticità della Sicilia con vini autoctoni 100% biologici.

I vigneti e la cantina si trovano nel lembo più occidentale dell'isola, quasi 130 ettari di proprietà, in una zona dalla bellezza magica. I grappoli che maturano in una zona di vocata e di antica produzione enologica celebrano l'autenticità del terroir siciliano. Assuli si fregia della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione. Il sole, la luce, la forte mineralità dei terreni, i profumi del Mediterraneo portati dal vento contraddistinguono bottiglie con un gran personalità. I vini si caratterizzano per uno stile segnato dall'enologo Lorenzo Landi che crede nel rispetto del territorio, punta sull'eccellenza delle uve esaltando la potenza espressiva dei vitigni e riesce a produrre vini impeccabili esaltando l'originalità territoriale: i bianchi delicati, freschi o sapidi che ricordano il mare, i rossi dal carattere più forte e deciso, influenzati dal caldo e dal vento. Sotto l'impulso della nuova sensibilità per l'impatto ambientale, anche Assuli ha intrapreso un percorso di integrazione delle considerazioni utili per attuare la sostenibilità.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

UFFICIO STAMPA

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) +39 351 6857240

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

PRESS RELEASE

Lorlando Riserva and Furioso score 90/100

Both '19, an excellent vintage for Assuli according to the I Vini di Veronelli Gold Guide 2023 published by the prestigious Luigi Veronelli Permanent Seminar.

Two of the finest organic wines in the vast Assuli range have obtained the Three Star award assigned by the critics of the I Vini di Veronelli Gold Guide 2023. Dedicated to the important food and wine critic of the 1900s, the Guide contains more than sixteen thousand reviewed wines and assigns this recognition to labels that stand out for their originality and value. The labels that have obtained the important recognition are Lorlando Riserva D.O.C. Sicilia 100% Nero d'Avola from the 2019 vintage and Furioso D.O.C. Sicilia 100% Perricone, from the same vintage. The Three Star award is given to wines that have obtained an evaluation between 90 and 93 hundredths following the tastings by the curators Andrea Alpi, Gigi Brozzoni, Marco Magnoli and Alessandra Piubello. It is therefore an important recognition that rewards the excellence of the Italian wine scene.

The 2019 vintage in Sicily is recognized as a vintage of great balance and longevity, with very soft tannins. Nero d'Avola "Lorlando" has intense aromas of ripe red fruit, while Perricone "Furioso" has a complex bouquet, with evident notes of ripe red fruit, graphite, violet. The latter reaches the public after an ageing in large oak barrels, for about 12 months, and after a further 12 months of ageing in the bottle. It has an intense ruby red colour with purple reflections, a balanced flavour accompanied by soft tannins. The first, on the other hand, ages only in steel tanks for a period of 3/4 months and then in the bottle for another 3/4 months. It amazes for its compact ruby red colour with purple reflections, on the palate it offers a good balance and soft tannins. Further information at assuli.it

"Important acknowledgements, these, which do not arrive by chance and which spur us to continue in our research work of the identity and original values of Sicily. In the case of the award-winning wines, Nero d'Avola and Perricone are the greatest emblems. The vinification in purity amplifies the organoleptic characteristics while the organic cultivation enhances the quality of the wines", says Roberto Caruso, president of Cantina Assuli.

Certificates





Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

Assuli celebrates the authenticity of Sicily with 100% organic autochthonous wines.

The vineyards and the cellars are located in the westernmost part of the island, almost 130 wholly-owned hectares, in an area of magical beauty. The bunches that ripen in a dedicated area of ancient wine production celebrate the authenticity of the Sicilian terroir. Assuli boasts the “Sicily” Controlled Designation of Origin, reserved for wines that meet the conditions and requirements established in the relative production regulations. The sun, the light, the strong minerality of the land, the scents of the Mediterranean carried by the wind differentiate bottles with a great personality. The wines are characterized by a style marked by winemaker Lorenzo Landi who believes in respect for the territory, focuses on the excellence of the grapes, enhancing the expressive power of the vines and manages to produce impeccable wines by enhancing the territorial originality: delicate, fresh or savoury whites reminiscent of the sea, reds with a stronger and more decisive character, influenced by heat and wind. Under the impetus of the new sensitivity for environmental impact, Assuli has also embarked on a path of integration of the considerations useful for implementing sustainability.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

PRESS OFFICE

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) +39 351 6857240

Certificates

