



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

COMUNICATO STAMPA

Arcodace, una nuova interpretazione del Perricone secondo Assuli

100% da uve coltivate in biologico, una Sicilia autentica

Il Perricone è una chicca tra i vitigni siciliani, Assuli presenta in anteprima un vino che affonda pienamente le radici nel background siciliano. Una nuova interpretazione di Assuli per questo vitigno, che si affianca all'espressione di *Furioso*, il primo Perricone in purezza prodotto dalla Cantina affinato 12 mesi in botte grande di rovere, e il recente *Fiordispina*, in versione rosè, Assuli scommette ancora su questo autoctono. Nasce così **Arcodace**, un altro **Perricone in purezza affinato interamente in contenitori di acciaio per 4-5 mesi**.

Un rosso che sorprende per vivacità. Complesso ed elegante, una piccola produzione di pregio, frutto della **vendemmia 2021**, ottenuta da una accurata selezione di uve dalla **Tenuta di Carcitella**, nel cuore della Sicilia nord-occidentale (65 ettari, 120/150 m. sul livello del mare), nel territorio di Mazara del Vallo (TP). Il terreno è di medio impasto, ricco in calcare e scheletro dalla buona dotazione minerale. L'attenta selezione in vigna e cantina, la vinificazione in acciaio permette di esaltare la personalità unica che questo vitigno riesce ad esprimere nel più ampio degli appezzamenti Assuli.

Una nuova interpretazione quindi per un **vitigno reliquia**, coltivato nella Sicilia occidentale da tempo immemorabile, oggi recuperato grazie ad un lavoro pluridecennale. Il periodo aureo del Perricone si individua sul finire dell'800 quando è entrato nel novero dei vini del Marsala Rubino perché donava eleganza e profumi. All'inizio del Novecento era una delle varietà più diffuse nel territorio di Palermo e Trapani. Il suo declino iniziò con l'invasione della fillossera che ne distrusse praticamente la coltivazione, e la graduale sostituzione con altre varietà per la produzione del Marsala. La coltivazione qualitativa del Perricone è iniziata alcuni anni fa, quando, con il rinascimento della Sicilia enologica si è dato slancio ai vitigni reliquia ed il Perricone è stato eletto come una delle varietà icona di una rinnovata personalità della viticoltura isolana. Un vitigno che rispecchia quindi fedelmente le specificità pedoclimatiche delle zone in cui è impiantato e può essere a buon diritto considerato oggi piena espressione della tradizione viticola siciliana. Il suo carattere si manifesta con espressioni di notevole eleganza; il microclima favorisce la complessità aromatica delle uve e la concentrazione di sentori intensi ma di assoluta finezza. Una curiosità: il suo sinonimo 'Pignatello' deriva dalle "pignatidare", le terre rosse alluminose del trapanese, così chiamate per l'uso nella fabbricazione di pentole di terracotta.

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

L'enologo **Lorenzo Landi** lo racconta così: "Arcodace è un vino dal bouquet complesso, dove troviamo note di mora, pepe, spezie fresche e liquirizia, esprime in modo particolare l'eleganza e la freschezza del tannino, il frutto è vivace. Riconferma energicamente al palato le note speziate e la liquirizia. Ottimo con formaggi semi stagionati, affettati, ragù di pesce, tonno rosso, arrostiti di carne bianca anche speziati".

"Con Arcodace Assuli celebra ancora il proprio legame con il territorio" – afferma Roberto Caruso, Presidente di Assuli – "La Sicilia si rivela nel calice con una triade 100% Perricone: ecco Furioso, Arcodace e il rosato Fiordispina".

Il nome Arcodace rievoca, come tutte le etichette Assuli, l'**Orlando Furioso**, il celebre poema scritto da Ludovico Ariosto. Proprio là un bosco di alberi foltissimo, con colline e vallate in perfetto equilibrio su tre diversi versanti, avvolto da quella pallida aura di mistero, vi è Arcodace. Un luogo magico, che fa sognare e fantasticare i poeti, gli amanti, di tutte le epoche. Nelle pagine della storia Assuli, Arcodace non è altro che il rovescio speculare della terra, dove si raduna tutto ciò che viene perduto sul pianeta dei mortali, l'orizzonte a cui si giunge sulle ali della fantasia, ove si intrecciano i racconti dei Paladini che incontrano talvolta il peccato o la redenzione, combattono il nemico o cercano la donna amata. Una radura magica, piena di gnomi, fate, folletti ed elfi, dove la meraviglia di dischiude e l'emozione si accende.

Analisi sensoriale

Visiva: profondo rosso rubino con riflessi violacei // Olfattiva: un bouquet complesso, dove troviamo note di mora, pepe, spezie fresche e liquirizia // Gustativa: tannini eleganti e freschi, il frutto è vivace, prevalgono le spezie e la liquirizia che vengono riconfermate energicamente al palato.

Oltre a fregiarsi della denominazione **DOC Sicilia**, è integralmente prodotto attraverso una **viticultura biologica certificata**.

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

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.

L'attenzione al territorio ed al suo rispetto, inoltre, si declina anche nel progetto di ricerca enologica del **vigneto sperimentale**, realizzato con l'obbiettivo di riscoprire vitigni antichi e che presto potremo riassaporare. 14 varietà reliquia, circa 600 innesti collocati in altrettanti impianti: la voglia di scavare nel passato che portando alla luce varietà dimenticate, un elemento di ancor più forte identità che pone basi per una nuova spinta all'enoturismo.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

UFFICIO STAMPA

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 0585 831921

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

Arcodace, a new interpretation of Perricone by Assuli

100% from grapes grown organically, an authentic Sicily.

Perricone is a gem among Sicilian grape varieties, Assuli presents a preview of a wine that has its roots fully in the Sicilian background. A new interpretation from Assuli for this grape variety, which joins the expressiveness of *Furioso*, the first Perricone in purity produced by the winery, aged for 12 months in large oak barrels, and the recent *Fiordispina*, in a pink version, Assuli is still betting on this autochthonous grape. Thus **Arcodace**, was created, another **Perricone in purity aged entirely in steel containers for 4-5 months**.

A surprising red for its liveliness. Complex and elegant, a small prestigious production, the result of the **2021 harvest**, obtained from a careful selection of grapes from the **Carcittella estate**, in the heart of north-western Sicily (65 hectares, 120/150 m. above sea level), in the area of Mazara del Vallo (TP). Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content. The careful selection in the vineyard and cellars, as well as the vinification in steel enhance the unique personality that this vine is able to express in the largest of the Assuli plots.

A new interpretation therefore for a **relic vine**, cultivated in western Sicily since time immemorial, now recovered thanks to decades of work. The golden age for Perricone was at the end of the 19th century when it entered the category of Marsala Rubino wines because it added elegance and aromas. At the beginning of the twentieth century it was one of the most widespread varieties throughout the provinces of Palermo and Trapani. Its decline began with the invasion of phylloxera which practically destroyed its cultivation, and the gradual replacement with other varieties for the production of Marsala. The qualitative cultivation of Perricone began a few years ago, when, with the renaissance of winemaking Sicily, relic vines were given impetus and Perricone was elected as one of the symbolic varieties of a renewed personality of the island's viticulture. A vine that therefore faithfully reflects the pedoclimatic specificities of the areas in which it is planted and can rightly be considered today the full expression of the Sicilian viticultural tradition. Its character manifests itself with expressions of remarkable elegance; the microclimate favours the aromatic complexity of the grapes and the concentration of intense aromas but of absolute subtlety. A point of interest: its synonym 'Pignatello' derives from "pignatidare", the red aluminous earth of Trapani, so called for its use in the manufacture of terracotta pots.

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

The winemaker **Lorenzo Landi** tells it like this: "Arcodace is a wine with a complex bouquet, where we find hints of blackberry, pepper, fresh spices and licorice, it expresses in a particular way the elegance and freshness of the tannin, the fruit is lively. It energetically reconfirms the spicy notes and licorice on the palate. Excellent with semi-aged cheeses, cold cuts, fish ragout, red tuna, roasted white meat, even spiced".

"With Arcodace Assuli still celebrates its link with the land" – says Roberto Caruso, President of Assuli – "Sicily reveals itself in the glass with a 100% Perricone trio: that's Furioso, Arcodace and the pink wine Fiordispina".

Like all Assuli labels, the name Arcodace recalls **Orlando Furioso**, the famous poem written by Ludovico Ariosto. Right there in a forest of very dense trees, with hills and valleys in perfect balance on three different sides, wrapped in that pale aura of mystery, is Arcodace. A magical place, which has poets and lovers of all ages dream and fantasize. In the pages of Assuli's history, Arcodace is nothing more than the specular reverse of the earth, where everything lost on the planet of mortals gathers, the horizon reached on the wings of imagination, where the tales of the Paladins intertwine. Sometimes they encounter sin or redemption, fight the enemy or seek the woman they love. A magical clearing, full of gnomes, fairies, goblins and elves, where wonder opens up and emotion flares up.

Sensory analysis

Visual: deep ruby red with violet reflections // On the nose: a complex bouquet, where we find hints of blackberry, pepper, fresh spices and licorice // Taste: elegant and fresh tannins, the fruit is lively, the spices and licorice that are energetically reconfirmed on the palate.

In addition to boasting the **DOC Sicily** designation, it is entirely produced through **certified organic viticulture**.

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.

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

Furthermore, attention to the land and respect for it is also expressed in the oenological research project of the **experimental vineyard**, created with the aim of rediscovering ancient vines that we will soon be able to savour. 14 relic varieties, about 600 grafts placed in as many plants: the desire to dig into the past and bring to light forgotten varieties, an element of even stronger identity that lays the foundations for a new push for wine tourism.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

PRESS OFFICE

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 0585 831921

Certificates

