

COMUNICATO STAMPA

Concours Mondial de Bruxelles: il 18 ottobre a Roma si è rinnova l'appuntamento con la cerimonia di premiazione dei medagliati italiani.

Doppia Medaglia d'Oro per FURIOSO '18 e FIORDILIGI '20, Medaglia d'Argento per FIORDISPINA '21 alla 29° edizione del Concours Mondial de Bruxelles - Sessione Vini Rossi & Bianchi

La premiazione dei vini italiani medagliati al Concours Mondial de Bruxelles è l'appuntamento romano che gli operatori non vogliono mancare. La giornata di incontri con i professionisti del settore punterà dunque i riflettori sulle eccellenze italiane. Assuli festeggerà gli importanti riconoscimenti nel cuore della capitale al fianco di tutta la filiera: giornalisti, buyers, distributori, operatori del settore e winelovers che potranno degustare *Fiordiligi '21* (100% Grillo), *Furioso '18* (100% Perricone), *Fiordispina '21* (100% Perricone), *Lorlando '19* (100% Nero d'Avola) e *Donna Angelica '19* (100% Lucido).

L'evento sarà accolto in uno di palazzi storici del 500' di Roma capitale, nel centro della città nei pressi di piazza Venezia. Compatibilmente con gli impegni assunti saranno organizzate contestualmente delle visite alle Domus Romane del palazzo.

"Il Concours Mondial de Bruxelles seleziona e premia vini di qualità, provenienti da tutto il mondo. Questo noto premio internazionale ha sottoposto ad una giuria di esperti internazionale un campione di oltre 7.376 vini provenienti da 40 paesi produttori. Siamo particolarmente fieri di portare la Sicilia sul podio - ha commentato il Direttore Commerciale Italia di Assuli Sergio Ardito - i nostri vini, un bianco ed un rosso, hanno ricevuto due medaglie d'oro, e il neonato rosato una medaglia d'argento. Un triplo riconoscimento che ci dà grande soddisfazione e che voglio condividere con tutto il team di Assuli perché insieme proseguiamo il lavoro di valorizzazione di vitigni autoctoni che sono l'orgoglio di un intero territorio".

L'evento è gratuito e strettamente riservato ai produttori e giornalisti invitati.

Luogo: Palazzo Valentini | Via IV Novembre 119/A- 00186 Roma.

Apertura delle degustazioni: dalle 14.00 alle 19.00.

19.15 - Premiazione ufficiale con la presenza del Vicesindaco della Città metropolitana di Roma Capitale Pierluigi Sanna, presso l'Aula Consiliare "Giorgio Fregosi"

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.

SOCIAL @ASSULI.WINERY

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

UFFICIO STAMPA

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 0585 831921 - +39 351 6857240

Certificates





Assuli Srl Unipersonale
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02448630810 - N.REA TP 171576
T +39 0923 546706 - F +39 0923 820724 - info@assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcitella - 91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

www.assuli.it

PRESS RELEASE

Double Gold Medal for FURIOSO '18 and FIORDILIGI '20 at the 29th edition of the Concours Mondial de Bruxelles - Red & White Wines Session, simply irresistible!

This year, a total of 7376 wine samples were submitted to the jury of international professionals.

Double gold medal for Assuli:the Sicilian winery has in fact received the official communication of the first place for its wines **Furioso '18 (100% Perricone)** and **Fiordiligi '20 (100% Grillo)** at the renowned international wine competition **Concours Mondial de Bruxelles**, held this year in Cosenza, Italy, from 19 to 22 May.

7,376 wines entered, of which 5,083 reds and 2,293 whites from 40 producing countries, evaluated by 320 judges from 45 nations. The main objective of the competition is to offer consumers a guarantee: to recognise wines of impeccable quality, pleasant to taste, from the 4 corners of the world, in all price ranges. With thirty years of experience it is an important landmark among the international wine awards. Belgium is proud to organize this unique meeting of its kind, known and recognized by both professionals and consumers around the world.

"In just one day - commented the President of Assuli Roberto Caruso - our wines, a white and a red, received two gold medals: a double recognition that gives us great satisfaction because it confirms our qualitative growth and reconfirms the successes and appreciations on an international level. We are working properly, thanks to everyone's great commitment, from the cellar, to the vineyard, up to the commercial sector. We have developed an important sales network on the European markets and, also by leveraging the latest awards, we aim to be increasingly widespread in national distribution".

Certificates





Assuli Srl Unipersonale
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02448630810 - N.REA TP 171576
T +39 0923 546706 - F +39 0923 820724 - info@assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcitella - 91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

www.assuli.it

FURIOSO '18. 100% Perricone DOC Sicilia. The grapes come from Carcitella vineyards, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 120/150 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area. Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content. Vinification: soft destemming and pressing and traditional fermentation with maceration of 25-30 days. Very soft extraction of the noble compounds of the skins carried out by traditional pumping over. Fermentation temperature 26-27°C. Ageing: 12 months in large oak barrels, then 12 months in the bottle.

Sensory analysis

Visual: intense ruby red colour with purple reflections // On the nose: intense aromas of ripe red fruit, graphite, violet // Flavour: good balance accompanied by soft tannins.

Pairing: Excellent with roast meats and medium-aged cheeses.

FIORDILIGI '20. 100% Grillo DOC Sicilia. The grapes come from Carcitella vineyards, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 200/250 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area. Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content. Vinification: very soft pressing with a membrane press, subsequent static clarification of the musts and fermentation at a controlled temperature between 16°/17°C in steel vats. Ageing: in steel vats for 4-5 months "sur lies" and subsequent ageing in the bottle for at least 2-3 months.

Sensory analysis

Visual: straw yellow with evident greenish reflections // On the nose: it immediately offers an elegant range of citrus fruit which blends perfectly with strong hints of pineapple // Taste: in line with the olfactory sensations, fresh with an achieved harmony of salinity and minerality.

Pairing: excellent when paired with first courses and fried fish.

Certificates





Assuli Srl Unipersonale
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02448630810 - N.REA TP 171576
T +39 0923 546706 - F +39 0923 820724 - info@assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcitella - 91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

www.assuli.it

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 grape varieties 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) 0585 831921

Certificates

