



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

PASSITO '17 è Medaglia d'Argento al Concours Mondial de Bruxelles, un'etichetta all'insegna dell'eleganza e dei gusti ricercati.

Tra i 174 vini premiati c'è anche Assuli.

Il prestigioso **Concours Mondial de Bruxelles** ha appena reso noti i risultati della quarta ed ultima sessione di degustazione di quest'anno. **Per la prima volta interamente dedicata ai vini dolci e fortificati**, la sessione composta da 50 giudici ha premiato il **Passito '17** della Cantina Assuli con la **medaglia d'argento**. Un'occasione eccezionale, ancora più importante perché si è svolta in **Sicilia, a Marsala**. E il verdetto dei giudici è stato unanime: questa specifica categoria merita un'attenzione particolare. Il Concours Mondial de Bruxelles è un concorso internazionale durante il quale i produttori presentano oltre 10.000 vini degustati e valutati alla cieca da una giuria di professionisti con un solo obiettivo: individuare vini di ineccepibile qualità, indipendentemente dall'etichetta e dal prestigio della denominazione. Il Concorso è tra i più importanti eventi internazionali del settore.

Una selezione d'eccellenza, dunque, all'insegna dell'eleganza e dei gusti ricercati. Il Passito di Grillo è un vino sofisticato e complesso, da meditazione. Vitigno Grillo scelto per **maggiore acidità e longevità di affinamento**, ha una storia antichissima. Questa varietà autoctona prospera nel caldo marsalese ed è abbastanza resistente alle malattie. Il Passito viene fatto con la **tecnica dell'appassimento**: disposte su graticci, all'aria in modo naturale, le uve iniziano la fase della perdita di freschezza, per raggiungere gradi più concentrati di zucchero e sostanze nutritive. L'appassimento, che dura circa 3/4 settimane, fa perdere all'uva parte del peso originale, con l'evaporazione dell'acqua e la concentrazione degli zuccheri. In questo modo si sviluppano profumi, colori ed elementi gustativi che nel bicchiere esprimono sensazioni uniche ed incomparabili. Un vino che esprime tutta la forza e l'energia della Sicilia enoica: il sole che inonda i grappoli di Grillo, vinificato in purezza, che rispetta a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni a bacca bianca più identitari della Sicilia Occidentale.

Il Passito di Grillo Assuli offre una sensazione mai stucchevole, non è un vino da solo dolci ma da meditazione. Si abbina perfettamente a dolci tipici della tradizione siciliana, dai cannoli alle paste di mandorla, secchi e cremosi, alla piccola pasticceria. Ma anche con i classici delle feste pasquali e natalizie, i soffici lievitati. Può essere adatto anche come aperitivo con un tagliere di formaggi stagionati speziati o piccanti. Oppure con accostamenti più arditi come fegato grasso d'oca e crostacei crudi.

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

Estremamente soddisfatto il Presidente Roberto Caruso *“raccoliamo premi di caratura mondiale che avallano il lavoro di selezione delle uve ed accuratezza in Cantina su un vino speciale, che si è distinto per le sue particolari qualità. Elegante e ricco di profumi, è complesso, intenso, con una notevole sfumatura fichi secchi e frutta candita al palato. Un ulteriore marchio di qualità e fiducia assegnato ad una vera chicca della nostra Cantina. È il frutto dell’impegno e della determinazione di tutto il nostro team”.*

PASSITO '17. 100% Grillo. DOC Sicilia. Le uve provengono dal vigneto di Segesta, il più piccolo degli appezzamenti Assuli (3 ettari, 120/150 m. sul livello del mare), vicino al bellissimo Tempio di Segesta (TP). Quest’area ha un terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali. Gode di un clima clima favorevole, poiché le alte colline che lo proteggono riducono l'esposizione delle viti al sole, favorendo una buona escursione termica. Vi è piantato Grillo, il più noto vitigno autoctono a bacca bianca della Sicilia, utilizzato esclusivamente per la produzione del Passito di Grillo Assuli, una rarità, un vino ottenuto da una vendemmia tardiva di uve Grillo fatte appassire sui graticci.

Vinificazione: soffice pressatura degli acini, seguita da decantazione statica a freddo; la fermentazione a temperatura controllata (18/20°C) in piccoli contenitori di acciaio, così come il successivo trattamento di infusione dell’uva appassita

Affinamento: 7/8 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini, attraverso la pratica del batonnage; almeno 12 mesi in bottiglia per la corretta evoluzione del suo straordinario bouquet.

Analisi sensoriale

Visiva: giallo oro brillante // Olfattiva: complesso, intenso e persistente dove ai sentori di agrumi di Sicilia, si fondono note mielate // Gustativa: morbido elegante e seducente con una notevole sfumatura fichi secchi e frutta candita.

Abbinamento: perfetto con i migliori dolci tradizionali, prediligendo quelli secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto.

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





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

PASSITO '17 is a Silver Medal winner at Concours Mondial de Bruxelles, a label in the name of elegance and refined tastes.

Assuli is also among the 174 awarded wines.

The prestigious **Concours Mondial de Bruxelles** has just announced the results of the fourth and final tasting session this year. **For the first time entirely dedicated to sweet and fortified wines**, the session made up of 50 judges awarded Cantina Assuli's **Passito '17 the silver medal**. An **exceptional occasion, even more important because it took place in Sicily, in Marsala**- And the judges' verdict was unanimous: this specific category deserves special attention. The Concours Mondial de Bruxelles is an international competition during which producers present over 10,000 wines tasted and evaluated blindly by a jury of professionals with one goal: to identify wines of impeccable quality, regardless of the label and the prestige of the appellation. The Concours is one of the most important international events in the sector.

Therefore, a selection of excellence in the name of elegance and refined tastes. Passito di Grillo is a sophisticated and complex wine for reflecting. The Grillo grape variety, chosen for its **greater acidity and ageing longevity**, has a very ancient history. This autochthonous variety thrives in the Marsala heat and is quite disease resistant. The Passito is made using the **drying technique**: placed on trellises, in the open air to dry naturally, the grapes begin losing their freshness, to reach more concentrated levels of sugar and nutrients. The drying, which lasts about 3/4 weeks, causes the grapes to lose part of their original weight, through water evaporation and the concentration of sugars. In this way aromas, colours and tastes are developed which, in the glass, express themselves in unique and incomparable sensations. A wine that conveys all the strength and energy of Sicilian wine: the sun that washes over the Grillo grapes, vinified in purity, which fully respects the varietal characteristics of one of Western Sicily's most identity-making white grape varieties.

The Passito di Grillo Assuli offers a sensation that is never cloying, it is not just a wine for desserts but for meditation. It goes perfectly with traditional Sicilian desserts, from cannoli to almond pastries, dry and creamy, to small pastries. But also with the Easter and Christmas classics, the soft leavened products. It is also suitable as an aperitif with a platter of mature, spicy cheeses. Or with more daring pairings such as goose foie gras and raw shellfish.

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

President Roberto Caruso is extremely satisfied *“we collect world-class prizes that endorse the work of grape selection and attention in the cellars for a special wine, which has distinguished itself for its particular qualities. Elegant and rich in aromas, it is complex, intense, with a notable nuance of dried figs and candied fruit on the palate. A further mark of quality and trust assigned to a real gem of our winery. It is the result of the commitment and determination of our entire team”*.

PASSITO '17. 100% Grillo DOC Sicilia. The grapes come from Segesta vineyards, the smallest of the Assuli plots (3 hectares, 120/150 m. above sea level), near the beautiful temple of Segesta (TP). This area has a medium-textured soil rich in shells and pebbles, with a good amount of limestone and minerals. It enjoys a favourable climate, as the high hills that protect it reduce the exposure of the vines to the sun, encouraging a good temperature range. Grillo is planted there, the best known autochthonous white grape variety of Sicily, used exclusively for the production of Passito di Grillo Assuli, a rarity, a wine obtained from a late harvest of Grillo grapes dried on trellises.

Vinification: soft pressing of the grapes, followed by cold static settling; fermentation at a controlled temperature (18/20°C) in small steel containers, as well as the subsequent infusion of dried grapes

Ageing: 7/8 months in steel on its fine lees, through batonnage; at least 12 months in the bottle for its extraordinary bouquet to evolve properly.

Sensory analysis

Visual: bright golden yellow // On the nose: complex, intense and persistent where hints of honey blend with Sicilian citrus fruits // Taste: soft, elegant and seductive with a notable nuance of dried figs and candied fruit.

Pairing: perfect with the best traditional desserts, preferring dry ones, possibly embellished with some fruit.

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) 0585 831921 - +39 351 6857240

Certificates

