



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

90 punti Falstaff Sicilia Trophy per Fiordispina.

Piace il nuovo vino rosato ottenuto dalla cantina Assuli a partire dalle tradizionali uve siciliane Perricone.

Fiordispina 2021

Rosa salmone con riflessi arancioni. Al naso, toni di ciliegie fresche e lamponi, poi una leggera sfumatura floreale e vaporosa. Al palato è fresco e succoso, con un finale medio-lungo.

90/100 i punti assegnati al Fiordispina DOC Sicilia Perricone Rosato dal premio Falstaff 2022 dedicato ai vini siciliani. Un altro riconoscimento per il **nuovo rosato da agricoltura biologica** già fiore all'occhiello della Cantina. Dopo la *medaglia d'argento* al *Concours Mondial de Bruxelles* e la *medaglia di bronzo* per il design al *Vinitaly Design International Packaging Competition*, è arrivato il **diploma di 90 punti Falstaff**.

Fiordispina è prodotto con le uve provenienti dai vigneti delle tenute della famiglia Caruso sulle colline di **Carcitella**, un'area pianeggiante tra Marsala e Mazara del Vallo. È una novità, una prima vendemmia e una **produzione limitata**, circa 10.000 bottiglie. Come tutti i vini, nasce con un progetto preciso a cominciare dal vigneto: **65 ettari**, che si estendono ad un'altitudine di 120/150 metri sul livello dove il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso e con affioramenti sassosi, dalla buona dotazione minerale. Un tempo era il letto di un fiume, e vi si trovano ancora dei ciottoli rotondi chiamati 'cuti'. Sul fondo due laghetti artificiali garantiscono l'approvvigionamento idrico per le culture. Il microclima qui è caldo ma mitigato dal vento secco che soffia dal mare e che riduce l'umidità e le infezioni patogene. Il vigneto è stato impiantato con uve Perricone per scommettere su questo vitigno e portarlo all'attenzione del pubblico di appassionati, impegnandosi nella valorizzazione dei terroir che lo ospitano, per scongiurare l'estinzione di un vitigno straordinario che rappresenta l'identità vera di questo angolo di Sicilia.

La vinificazione di Fiordispina è in bianco. All'arrivo in cantina le uve selezionate sono diraspate, sottoposte a leggera pigiatura e brevissima macerazione in pressa in modo soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata 14-16°C, dura circa 2 settimane. Fa seguito l'affinamento di 3-4 mesi in acciaio, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage).

L'annata 2021 ha superato indenne gli eccessi climatici regalando uve sane e bellissime,

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

bilanciate in alcol e acidità, foriere di grandi vini. Nonostante sia stata calda e piuttosto siccitosa, le premesse sono quelle di una raccolta all'insegna della qualità: dopo le prime fasi vegetative fortemente ritardate a causa delle basse temperature primaverili, si è osservato un forte recupero dovuto al caldo verificatosi nei mesi di Luglio ed Agosto. Grazie alle riserve accumulate, le disponibilità idriche delle piante sono state sempre sufficienti ad evitare stress idrici eccessivi permettendo così di mantenere una buona copertura fogliare dei grappoli e, di conseguenza, gli aromi e l'acidità delle uve. L'abbassamento delle temperature e le moderate piogge del mese di Settembre hanno consentito, alle uve più tardive come Perricone, di riprendere un ritmo di maturazione più lento, fondamentale per l'ottimale accumulo dei composti aromatici e dei polifenoli.

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 dove i grappoli maturano in una zona vocata e di antica produzione enologica. Assuli celebra l'autenticità del terroir siciliano e si fregia della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione. I vini si caratterizzano per uno stile segnato dall'enologo **Lorenzo Landi** che 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. Il sole, la luce, la forte mineralità dei terreni, i profumi del Mediterraneo portati dal vento contraddistinguono bottiglie con un gran personalità. Inoltre, l'impegno della Cantina Assuli verso l'agricoltura biologica pone al centro la produzione di vini salutari e di qualità, ma è indirizzato altresì a valorizzare il terroir e la biodiversità. Sotto l'impulso della nuova sensibilità per l'impatto ambientale, 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 Carcitella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

PRESS RELEASE

90 Falstaff Sicilia Trophy points for Fiordispina.

The new pink wine from the Assuli winery made from the traditional Sicilian Perricone grapes is appreciated.

Fiordispina 2021

Salmon pink with orange reflections. Hints of fresh cherries and raspberries on the nose, then a light floral and voluminous nuance. Fresh and juicy on the palate, with a medium-long finish.

90/100 points awarded to Fiordispina DOC Sicilia Perricone Rosato by the Falstaff 2022 award dedicated to Sicilian wines. Another recognition for the **new pink wine from organic farming**, already the flagship of the winery. After the *silver medal* at the *Concours Mondial de Bruxelles* and the *bronze medal* for design at the *Vinitaly Design International Packaging Competition*, the **90 Falstaff points diploma** has arrived.

Fiordispina is produced with grapes from the vineyards of the Caruso family estates on the hills of **Carcitella**, a flat area between Marsala and Mazara del Vallo. It is new, a first harvest and a **limited production** of around 10,000 bottles. Like all wines, it was created with a precise project starting from the vineyard: **65 hectares**, which spread out at an altitude of 120/150 metres above sea level where the soil is of medium texture, tending to clayey and with stony outcrops, with a good mineral endowment. It was once a river bed, and there are still round pebbles called 'cuti'. At the bottom, two artificial lakes guarantee the water supply for the crops. The microclimate here is warm but mitigated by the dry wind that blows from the sea and which reduces humidity and pathogenic infections. The vineyard was planted with Perricone grapes, a gamble on this grape variety to bring it to the attention of the public of enthusiasts, committing us to the promotion of the terroirs that host it, and prevent the extinction of an extraordinary vine that represents the true identity of this corner of Sicily.

Fiordispina vinification is in white. Upon arrival in the cellars, the selected grapes are destemmed, subjected to light pressing and very short soft maceration in the press. Fermentation takes place at a controlled temperature of 14-16° C and lasts about 2 weeks. It is then aged for 3-4 months in steel, with periodic suspension of the fine lees (batonnage).

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 2021 vintage overcame climatic excesses unscathed, giving us nice and healthy grapes, balanced in alcohol and acidity, harbingers of great wines. Although it was hot and rather dry, the premises are those of a quality harvest: after the first vegetative phases, greatly delayed due to the low spring temperatures, a strong recovery was observed due to the heat that came along in July and August. Thanks to the accumulated reserves, the water availability for the plants was always sufficient to avoid excessive water stress, thus allowing a good leaf coverage of the bunches to be maintained and, consequently, the aromas and acidity of the grapes. The lowering of temperatures and the moderate rains in September allowed later grapes such as Perricone to resume a slower rate of ripening, which is essential for the optimal accumulation of aromatic compounds and polyphenols.

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 where the grapes ripen in a centuries-old dedicated wine producing area. Assuli celebrates the authenticity of the Sicilian terroir and boasts the “Sicily” Controlled Designation of Origin, reserved for wines that meet the conditions and requirements established in the relative production regulations. The wines are characterized by a style marked by winemaker **Lorenzo Landi** who 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. 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. In addition, Cantina Assuli's commitment to organic farming places the production of healthy and quality wines at the centre, but it is also aimed at promoting the terroir and biodiversity. 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.

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

