



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

Rosé Trophy Italien Falstaff: FIORDISPINA '21 ancora sul podio.

Il nuovo rosato Assuli ottiene un punteggio di 90.

Assuli, cantina siciliana ambasciatrice nella valorizzazione degli autoctoni locali, torna a far parlare di sé forte di un importante riconoscimento ricevuto da Falstaff, storico magazine austriaco dedicato al vino, al cibo e ai viaggi, tra i più importanti a livello mondiale. Durante il concorso internazionale **Rosé Trophy Italien 2022**, infatti, premia il nuovissimo rosato da uve Perricone 100% coltivate in biologico. Gli esperti degustatori del team editoriale di Falstaff hanno testato **FIORDISPINA '21** che raggiungere il **punteggio di 90 punti** e un'ottima recensione:

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

Punta di diamante della cantina con la sua tecnica di vinificazione che prevede la fermentazione in bianco, diraspatura e leggera pigiatura, con una brevissima macerazione in pressa, pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata tra 14-16° che dura circa 2 settimane, fa affinamento 3-4 mesi in acciaio, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage).

Gradevole, piacevolmente ambiguo, come il personaggio del celebre poema cavalleresco Orlando Furioso a cui si ispira, si presenta con un colore caratterizzante a capace di attirare l'attenzione. Attraente, anche al sapore piacevolmente fresco e sapido, si distingue per un packaging unico e dal forte impatto estetico.

Fiordispina è un'alternativa di tendenza al calice "classico" e si adatta a molteplici abbinamenti, rivolgendosi ad un pubblico aperto a nuove esperienze di gusto.

Ideale con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce, ben si sposa anche con la pizza. Per un vino che stupisce, interpretazione originale del Perricone, vitigno versatile, quasi dimenticato e da riscoprire, ma soprattutto vera espressione di una Sicilia del vino nuova e diversa.

Oltre a fregiarsi della denominazione **DOC Sicilia**, è integralmente prodotto attraverso una **viticoltura 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





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

Rosé Trophy Italien Falstaff: FIORDISPINA '21 on the podium again.

The new Assuli pink wine gets a score of 90.

Assuli, Sicilian winery ambassador in the promotion of local autochthonous grapes, is once again making a name for itself on the strength of an important recognition received by Falstaff, the historic Austrian magazine dedicated to wine, food and travel, one of the most important in the world. In fact, during the international competition **Rosé Trophy Italien 2022**, it rewards the brand new pink wine made from 100% organically grown Perricone grapes. The expert tasters of Falstaff's editorial team tested **FIORDISPINA '21** which achieved a **score of 90 points** and an excellent review:

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

The strong point of the winery with its vinification technique which uses white fermentation, destemming and light pressing, with a very short maceration in the press, soft pressing. Fermentation at controlled temperature between 14-16° which lasts about 2 weeks, ages 3-4 months in steel, with periodic suspension of the fine lees (batonnage).

It is likeable, pleasantly ambiguous, just like the character in the famous chivalric poem Orlando Furioso from which it is inspired, it has a distinctive colour that is capable of attracting attention. Attractive, even with a pleasantly fresh and savoury flavour, it stands out through its unique packaging with a strong aesthetic impact.

Fiordispina is a trendy alternative to the "classic" glass of wine and is suitable for multiple pairings, targeting a public open to new taste experiences. It is ideal with lightly spiced dishes, cold cuts and raw fish, and it also goes well with pizza. For a wine that amazes, an original interpretation of Perricone, a versatile vine, almost forgotten, to be rediscovered, but above all a true expression of a new and different Sicilian wine.

Certificates



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



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

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.

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

