



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

Fiordispina, il nuovo rosato Assuli

100% da uve Perricone coltivate in biologico, una Sicilia fuori dagli stereotipi

Nasce Fiordispina, il nuovo vino con cui la Cantina Siciliana Assuli fa il suo ingresso nell'innovativa categoria dei rosati. È gradevole, piacevolmente ambiguo, come il personaggio del **celebre poema cavalleresco Orlando Furioso** a cui si ispira, e dal colore molto attraente. Il sapore piacevolmente fresco e sapido, e con un packaging unico e di forte impatto estetico che, appena nato, si è già fatto notare. È infatti **sul podio al Vinitaly Design International Packaging Competition** conquistando la Medaglia di Bronzo su più di 300 rosati giudicati nella categoria Vini Rosati con l'annata 2021 che segna l'esordio nella tipologia.

Rivolgendosi ad un pubblico aperto a nuove esperienze di gusto, Fiordispina è un'**alternativa di tendenza al calice 'classico'** e si adatta a molteplici abbinamenti. Ideale con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce, ben si sposa anche con la pizza. È un vino che stupisce, interpretazione originale del **Perricone**, vitigno versatile, quasi dimenticato, da riscoprire, vera espressione di una Sicilia del vino nuova e diversa. Il Perricone è coltivato nella Sicilia occidentale da tempo memorabile. 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. Il suo sinonimo Pignatello deriva dalle "pignatidare", le terre rosse alluminose del trapanese, così chiamate per l'uso nella fabbricazione di pentole di terracotta.

Le uve provengono dai vigneti di **Carcitella**, il più ampio degli appezzamenti Assuli (65 ettari, 120/150 m. sul livello del mare), nel territorio di Mazara del Vallo (TP). Qui il terreno è di medio impasto, ricco in calcare e scheletro dalla buona dotazione minerale. La vinificazione 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).

"Fiordispina rappresenta una sfida: dimostrare che è possibile, con grandi uve, ottenere un rosato fresco e piacevole. Abbiamo voluto cogliere l'opportunità di inserirci nel mercato internazionale dei rosati che esprime potenzialità di crescita molto interessanti. Questa nuova categoria ha già raggiunto dimensioni e tassi di penetrazione notevoli in alcuni

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

mercati internazionali e, in particolare, negli Stati Uniti dove Assuli è già presente. Rappresenta un segmento sempre più interessante anche in Italia, sulla scia di una generale tendenza che attribuisce ai rosati un fascino seducente. Conquistando i wine lover di tutto il mondo, il pubblico giovane apprezza i 'pink wine' anche per l'instagrammabilità" ha affermato Roberto Caruso, Presidente di Assuli "Grazie a Fiordispina, siamo quindi in grado di differenziare ulteriormente il nostro portafoglio, posizionandoci strategicamente in un segmento emergente e diverso da quello tradizionale di Assuli", ha aggiunto.

Chi è Fiordispina? Figlia del re Marsilio, Fiordispina vede un giorno Bradamante, sorella di Ricciardetto, che ferita alla testa durante un combattimento contro soldati saraceni, si era dovuta tagliare i capelli per curarsi la ferita. Giunta ad una fonte si sdraia poi sull'erba. **Subito, credendo fosse un cavaliere, si innamora di lei. Fiordispina confessa il suo amore alla donna e la bacia. Bradamante, imbarazzata, chiarisce allora subito la propria identità per mostrare l'errore compiuto dalla figlia del re Marsilio. Nonostante la confessione, Fiordispina continua però ad ardere d'amore per lei, disperandosi ed addolorandosi di non poter sfogare la propria passione amorosa e per il proprio folle sentimento, a quel tempo senza precedenti. La sera Fiordispina invita nel proprio castello Bradamante vestendola da donna, così da cercare di spegnere la propria passione, nata scambiandola per un uomo a causa dell'armatura che porta. Si coricano anche nello stesso letto ma mentre Bradamante dorme, il desiderio dell'altra cresce sempre di più, piange, sogna che la compagna cambi sesso pregando che ciò avvenga.**

Analisi sensoriale

Visiva: colore rosa brillante con riflessi oro // Olfattiva: intense note di frutta fresca, ciliegia, note floreali con leggeri sentori di spezie orientali // Gustativa: fresco, sapido.

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

Disponibile in bottiglie da 75 cl, gradazione alcolica 12.5%, con l'inconfondibile firma Assuli.

Fiordispina, la cui distribuzione è iniziata da marzo 2022, è già disponibile per tutti i mercati.

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

Fiordispina, the new pink wine

100% from Perricone grapes grown organically, a Sicily outside of stereotypes

Fiordispina arrives, the new wine with which the Sicilian Assuli Winery enters the **innovative rosé category**. It is likeable, pleasantly ambiguous, just like the character in the **famous chivalric poem Orlando Furioso** from which it is inspired, and has a very attractive colour. The flavour is pleasantly fresh and savoury, and it has a unique packaging with a strong aesthetic impact that, just born, has already made its mark. In fact, it is placed **on the podium at the Vinitaly Design International Packaging Competition**, winning the Bronze Medal out of more than 300 pink wines judged in the Rosé Wines category, with the 2021 vintage marking its debut in the typology.

Aimed at an audience open to new taste experiences, **Fiordispina** is a **trendy alternative to the 'classic' glass of wine** and is suitable for multiple pairings. It is ideal with lightly spiced dishes, cold cuts and raw fish, and it also goes well with pizza.

It is a wine that amazes, an original interpretation of **Perricone**, a versatile vine, almost forgotten, to be rediscovered, a true expression of a new and different Sicilian wine. Perricone has been grown in western Sicily since time immemorial. 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. Its synonym Pignatello derives from "pignatidare", the red aluminous earth of Trapani, so called for its use in the manufacture of terracotta pots.

The grapes come from **Carcittella** 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 is in white. Upon arrival in the cellars, the selected grapes are de-stemmed, 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).

"Fiordispina represents a challenge: to demonstrate that it is possible, with great grapes, to obtain a fresh and pleasant rosé. We wanted to take the opportunity to enter the international rosé market which has very interesting growth potential. This new category

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

has already reached remarkable dimensions and penetration rates in some international markets and, in particular, in the United States where Assuli is already present. It is also an increasingly interesting segment in Italy, in the wake of a general trend that attributes a seductive charm to rosé wines. Captivating wine lovers from around the world, young audiences appreciate 'pink wines' also for their 'instagrammability'" said Roberto Caruso, President of Assuli "Thanks to Fiordispina, we are therefore able to further differentiate our portfolio, positioning ourselves strategically in an emerging segment different from the traditional Assuli one," he added.

Who is Fiordispina? Daughter of King Marsilius, one day saw Bradamante, Ricciardetto's sister, who, wounded in the head during a fight against Saracen soldiers, had to cut her hair to heal the wound. When she reached a spring she then lay down on the grass. Immediately, believing she was a knight, **she fell in love with her. Fiordispina then confessed her love to the woman and kissed her too. Bradamante, embarrassed, then immediately made her identity clear to show the mistake made by the daughter of King Marsilius. However, despite the confession, Fiordispina continued to burn with love for her, despairing and grieving at not being able to vent her amorous passion and her own crazy feeling, unprecedented at that time. In the evening Fiordispina invited Bradamante to her castle and had her also dress as a woman, so as to try to curb her passion, which had arisen by mistaking her for a man because of the armour she wore. They also went to bed together, but while Bradamante was sleeping, the other one's desire grew increasingly, she cried, dreamed that her partner would change sex and also prayed that this would happen.**

Sensory analysis

Visual: bright pink colour with golden reflections // Olfactory: intense notes of fresh fruit, cherry, floral notes with light hints of oriental spices // Taste: fresh, flavourful.

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

Available in 75 cl bottles, 12.5% alcohol content, with the unmistakable Assuli signature.

Fiordispina, whose distribution began in March 2022, is already available for all markets.

The Assuli Winery celebrates the authenticity of Sicily with 100% organic autochthonous wines. The vineyards and the cellars are located in the westernmost part

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

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

