



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

Argento, argento, argento: la tripletta di Assuli al Cathay Hong Kong International Wine & Spirit Competition.

Lorlando 2019, Lorlando Riserva 2016 e Carinda 2021 conquistano l'ambito riconoscimento al primo concorso enologico veramente asiatico nel mondo.

Un palmarès tutto d'argento al concorso HKIWSC in cui tre vini siciliani di Casa Assuli dominano piazzandosi al secondo posto. Un risultato strepitoso che consolida la qualità vitivinicola della Sicilia Nordoccidentale. Piace dunque il **Nero d'Avola**, nella versione **Classica** affinato in acciaio per un periodo di 3-4 mesi e **Riserva**, affinato, invece, 10-14 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura e successivamente in bottiglia per 12 mesi. Apprezzato anche l'**Insolia**, il più antico tra i vitigni autoctoni siciliani a bacca bianca, affinato in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivamente in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Tutti i vini Assuli sono vinificati in purezza per esaltare le caratteristiche particolari del terroir, che comprende speciali combinazioni di geografia, clima, suolo e viticoltura che influiscono sulle uve coltivate in ogni particolare area vinicola.

Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition è un evento unico nel suo genere. Gestito in collaborazione con Wine & Spirit Competition International con sede a Londra, da 40 anni la piattaforma più importante del mondo per il riconoscimento della qualità nel settore, il riconoscimento è stato creato appositamente per il mercato asiatico da parte di coloro che vi sono intimamente coinvolti. È, dunque, il **primo concorso enologico veramente orientale**, sostenuto da fattori chiave quali: cibo cinese e vino in abbinamento, giuria formata dai professionisti del vino asiatici più stimati in Cina, Singapore, Giappone, Corea, Taiwan e India – tra cui il direttore e master of Wine, con base ad Hong Kong, MW Debra Meiburg.

“Questi nuovi riconoscimenti rappresentano un segnale importante per la nostra produzione e per tutto il territorio poiché celebrano il lifestyle italiano in relazione ai gusti e alle abitudini di consumo orientali” commenta il Presidente di Assuli Roberto Caruso *“Il grande impegno profuso per rafforzare il riconoscimento dei nostri prodotti sta avendo risultati concreti, di cui siamo profondamente fieri. Premiati Lorlando '19 e Carinda '21, 100% biologici, frutto di una scelta importante verso una produzione etica e rispettosa delle risorse naturali del territorio di produzione, dimostrano qualità garantita e certificata della fase agricola (vigneto) e dell'intera filiera di trasformazione (cantina). I nostri vini ormai da anni si distinguono su piazze importanti anche a livello internazionale, che certificano l'indiscussa qualità di una produzione in continua evoluzione”*.

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 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'obiettivo 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

Silver, silver, silver: Assuli's hat-trick at the Cathay Hong Kong International Wine & Spirit Competition.

Lorlando 2019, Lorlando Riserva 2016 and Carinda 2021 win the coveted recognition at the first truly Asian wine competition in the world.

An all-silver palmarès at the HKIWSC competition in which three Sicilian wines from Casa Assuli dominate, finishing in second place. An amazing result that consolidates the wine-growing quality of Northwestern Sicily. Therefore, the **Nero d'Avola**, in the **Classic** version aged in steel for a period of 3-4 months and **Riserva**, aged for 10-14 months in medium-toasted French oak barrels and then in the bottle for 12 months, were appreciated. **Insolia**, the oldest of the Sicilian autochthonous white grape varieties, aged in steel containers for 4-5 months "sur lies" and then in the bottle for at least 2-3 months, was also appreciated. All Assuli wines are vinified in purity to bring out the particular characteristics of the terroir, which includes special pairings of geography, climate, soil and viticulture that affect the grapes grown in each particular wine area.

Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition is a one of a kind event. Organized in collaboration with London-based International Wine & Spirit Competition, the world's most important platform for the recognition of quality in the sector for 40 years, the award was created specifically for the Asian market by those who are closely involved. It is, therefore, the **first truly oriental wine competition**, supported by key factors such as: Chinese food and wine pairing, a jury made up of the most esteemed Asian wine professionals in China, Singapore, Japan, Korea, Taiwan and India - including the director and master of wine, based in Hong Kong, MW Debra Meiburg.

"These new awards are an important signal for our production and for the whole region as they celebrate the Italian lifestyle in relation to oriental tastes and consumption habits" comments Assuli President Roberto Caruso "The great effort made to strengthen the recognition of our products is having tangible results, of which we are overwhelmingly proud. The 100% organic Lorlando '19 and Carinda '21 were awarded , the result of an important choice towards an ethical and respectful production of the natural resources of the production area, demonstrating guaranteed and certified quality of the agricultural phase (vineyard) and of the entire transformation chain (cellar). For years, our wines have stood out in important markets even at an international level, which certify the undisputed quality of a constantly evolving production".

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 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

