



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

Furioso '18 e Donna Angelica '18 entrano nell'olimpo di Ian D'Agata

Esserci è un onore. Assuli entra a buon diritto in Ian D'Agata's Best Buys in Italian Wine of 2021 - Terroir Sense con Furioso '18 (91 punti), e Donna Angelica '18 (90 punti), riconoscendo l'alta qualità di questi vini, autentica espressione della DOC Sicilia.

Furioso '18

Perricone, autoctono siciliano considerato un vero e proprio vitigno-reliquia, vinificato in purezza, *intenso e profondo, dalla forte personalità*. Al naso incanta con le sue sfumature impeccabili di gelsi neri, marasca, liquirizia e capperi, al palato è succoso, di formidabile bevibilità, seducente e morbido.

Donna Angelica '18

Lucido, autoctono siciliano vinificato in purezza, convince tutti per la qualità straordinaria esprimendo *finezza, eleganza, corpo*. Bianco fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità, offre un bouquet fruttato ampio con sentori floreali, di albicocca e di frutta a polpa bianca.

Ian Domenico D'Agata è considerato uno dei massimi esperti di vino italiano, oltre che dei vini di Alsazia, Bordeaux e Canada. Scrive e racconta il vino da più di 25 anni. Autore di pubblicazioni di grande successo, la sua più recente fatica letteraria "Native Wine Grapes of Italy" (University of California Press) ha vinto il prestigioso premio 2015 Louis Roederer International Wine Awards Book of the Year, mai vinto prima da nessun italiano. Un libro che è stato anche nella Top 10 Wine Books of the Year del NY Times, del Financial Times e del LA Times. Oltre ad essere stato premiato nel 2012 come miglior giornalista di vino in Italia, dal Comitato Grandi Cru d'Italia, a conferma della sua caratura internazionale, nel 2016 Ian è stato nominato in Francia uno degli otto più importanti wine writer al mondo da Les Plumes d'Or, il premio assegnato a Parigi in Francia e promosso dai più celebri produttori di vino di Francia e dall'associazione "Chefs des Grandes Tables du Monde" (170 Ristoranti da 24 Paesi). Il Canada ha riconosciuto a Ian diversi premi per il suo lavoro nella promozione e la divulgazione del vino di qualità, e lui ha assegnato nel 2017 il Cuvée Award of Excellence e nel 2018 il VQA Promoter Award - Out of Ontario category. Inoltre, Ian D'Agata ha insegnato storia della cultura del cibo e del vino italiano al master in "Food Sciences" della New York University, e wine marketing in diverse università italiane. Infine, è un conferenziere che in tutto il mondo è invitato a parlare non solo di vitigni autoctoni, ma anche del rapporto tra vino e salute. È attivamente coinvolto nel recupero e salvataggio di antichi vitigni autoctoni quasi estinti con l'obiettivo di renderli nuovamente vinificati.

La guida [al link](#) >> Ian D'Agata's Best Buys in Italian Wine of 2021 - Terroir Sense

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

Furioso '18 and Donna Angelica '18 enter into the olympus of Ian D'Agata

It's an honour to be there. Assuli rightfully enters Ian D'Agata's Best Buys in Italian Wine of 2021 - Terroir Sense with Furioso '18 (91 points), and Donna Angelica '18 (90 points), thus recognizing the high quality of these wines, an authentic expression of the DOC Sicily

Furioso '18

Perricone, an autochthonous Sicilian considered a real relic grape variety, vinified in purity, *intense and deep, with a strong personality*. On the nose it is beguiling with its impeccable nuances of black mulberry, cherry, liquorice and caper, on the palate it is juicy, with a formidable drinkability, seductive and soft.

Donna Angelica '18

Lucido, autochthonous Sicilian vinified in purity, convinces everyone for the extraordinary quality revealing its *finesse, elegance and body*. A fresh white with an achieved harmony of salinity and minerality, it offers an amply fruity bouquet with floral, apricot and white pulp fruit hints.

Ian Domenico D'Agata is considered one of the leading experts on Italian wine, as well as wines from Alsace, Bordeaux and Canada. He has been writing and talking about wine for more than 25 years. An author of highly successful publications, his most recent literary work "Native Wine Grapes of Italy" (University of California Press) won the prestigious 2015 Louis Roederer International Wine Awards Book of the Year, never before won by any Italian. A book that was also in the NY Times, Financial Times and LA Times Top 10 Wine Books of the Year. In addition to being awarded in 2012 as the best wine journalist in Italy, by the Grandi Cru d'Italia Committee, confirming his international standing, in 2016 Ian was nominated in France as one of the eight most important wine writers in the world by Les Plumes d'Or, the prize awarded in Paris in France and promoted by the most famous wine producers in France and by the association "Chefs des Grandes Tables du Monde" (170 restaurants from 24 countries). Canada has awarded Ian several awards for his work in promoting and disseminating quality wine, and he was awarded the Cuvée Award of Excellence in 2017 and the VQA Promoter Award - Out of Ontario category in 2018. Furthermore, Ian D'Agata has taught history of Italian food and wine culture for the master's degree course in "Food Sciences" at New York University, and wine marketing at various Italian universities. Lastly, he is a lecturer who is invited all over the world to speak not only about autochthonous grape varieties, but also about the relationship between wine and health. He is actively involved in the recovery and rescue of ancient, practically extinct native vines with the aim of making them vinified again.

The guide [at the link](#) >> Ian D'Agata's Best Buys in Italian Wine of 2021 - Terroir Sense

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 Assuli Winery 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

