

COMUNICATO STAMPA

Lorlando 2019: il vino da 93/100 secondo James Suckling.

Gran soddisfazione per l'alto punteggio assegnato dal prestigioso critico enologico internazionale al Flagship Wine di Casa Assuli.

Lorlando 2019

Un nero succulento e succoso con ciliegie leggermente stufate e carattere secco-terroso. Corpo medio, tannini fini e un finale delizioso. Lineare e fresco. Da bere subito.

Il giudizio di James Suckling, uno dei più importanti esperti a livello mondiale, conferma ancora una volta la qualità dei vini Assuli, già consolidata fra i winelovers della Sicilia. Nel suo ultimo rating del 2022 assegna all'etichetta Lorlando '19 un punteggio che raggiunge e supera i 90 punti.

Si colloca oltre questa soglia ambita il Nero d'Avola per eccellenza di Casa Assuli che eleva lo stile produttivo della Cantina a simbolo di una qualità autentica, in linea con l'obiettivo di racchiudere l'essenza dei terroir. **Lorlando '19 si aggiudica ben 93 punti conquistando JS con la sua personalità inconfondibile.** Assuli dimostra, dunque, di non essersi mai fermata, anzi, di continuare a vinificare con la tenacia di sempre, migliorando di giorno in giorno e meritando un riconoscimento importante.

Nel complesso James sottolinea un vero passo avanti nella vinificazione di qualità complessiva della Sicilia. È arrivato per la prima volta sull'isola nel 1983 ed è tornato spesso per assaggiare i vini siciliani, notando i progressi nel corso degli anni. Le proposte esagerate e ricche degli anni '90 e dei primi anni 2000 hanno lasciato il posto a vini di grande energia e carattere che mostrano oggi una maggiore distintività dalle aree che li hanno originati. **James Suckling si è tuffato nella variegata offerta siciliana di vini stappando oltre 500 bottiglie.**

Il Nero d'Avola Lorlando di Assuli viene prodotto nel cuore della Sicilia Nordoccidentale, su un terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali. L'uva viene allevata su spalliera con metodo Guyot. La vendemmia inizia verso la metà / fine di settembre, in base all'annata e alla maturazione dell'uva. In seguito avviene la pigiatura con diraspatura delle uve. L'estrazione è effettuata tramite tradizionali rimontaggi. Il processo continua con la fermentazione a temperatura di 26° C.

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

Infine, si ha la fermentazione malolattica e l'affinamento in serbatoi d'acciaio per un periodo di 3-4 mesi e poi in bottiglia per altri 3-4 mesi. La campagna e la vinificazione vengono condotte in modo biologico, tutelando quindi la naturalità e l'artigianalità del vino stesso. Proviene infatti da uve coltivate senza l'aiuto di prodotti chimici di sintesi, bilanciando al meglio il rapporto naturale fra terreno, pianta e clima. Il Nero d'Avola Lorlando Doc Sicilia Assuli presenta un colore rosso rubino compatto con riflessi porpora. Al naso si propone come un vino di grande intensità, con profumi intensi di frutta rossa matura. Al palato denota un buon equilibrio, con una morbida tannicità.

Il report completo [al link](#) >> Sicily Annual Report: Volcanic Energy, Lunar Landscapes and Otherworldly Wines

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

Lorlando 2019: a 93/100 wine according to James Suckling.

Great satisfaction for the high score assigned by the prestigious international wine critic to the Flagship Wine of Casa Assuli.

Lorlando 2019

A succulent and juicy red with lightly stewed cherries and a dry-earthy character. Medium body, subtle tannins and a delicious finish. Linear and fresh. To be drunk immediately.

The judgement of James Suckling, one of the most important experts in the world, confirms once again the quality of Assuli wines, already consolidated among the winelovers of Sicily. In his latest 2022 rating, he assigns the Lorlando '19 label a score that reaches and exceeds 90 points.

Beyond this coveted threshold is the Nero d'Avola par excellence of Casa Assuli which elevates the production style of the winery to a symbol of authentic quality, in line with the aim of capturing the essence of the terroir. **Lorlando '19 scores 93 points, winning over JS with its unmistakable personality.** Assuli therefore demonstrates that it has never stopped, on the contrary, it continues to make wine with the same tenacity as ever, improving day by day and deserving an important recognition.

Overall James underlines a real step forward in quality winemaking throughout Sicily. He first arrived on the island in 1983 and returned frequently to taste Sicilian wines, noting their progress over the years. The exaggerated and lavish proposals of the 90s and early 2000s have given way to wines with great energy and character that today show a greater individuality from the areas that originated them. **James Suckling has dived into the varied Sicilian wine offer by uncorking over 500 bottles.**

Nero d'Avola Lorlando by Assuli is produced in the heart of Northwestern Sicily, on a medium-textured soil, rich in shells and pebbles, with a good amount of limestone and minerals. The grapes are trained along an espalier using the Guyot method. Harvesting begins towards the middle/end of September, depending on the vintage and the ripeness of the grapes. The grapes are then pressed and destemmed. Extraction is done through traditional pumping over. The process continues with fermentation at a temperature of 26°C.

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

Lastly, there is malolactic fermentation and ageing in steel tanks for a period of 3-4 months and then in the bottle for another 3-4 months. The harvesting and winemaking are carried out organically, thus protecting the naturalness and craftsmanship of the wine. In fact, the grapes are grown without the help of synthetic chemicals, balancing the natural relationship between soil, plant and climate in the best possible way. Nero d'Avola Lorlando Doc Sicilia Assuli has a compact ruby red colour with purple reflections. On the nose it is a wine of great intensity, with intense aromas of ripe red fruit. On the palate a good balance, with soft tannins can be noted.

The complete report [at the link](#) >> Sicily Annual Report: Volcanic Energy, Lunar Landscapes and Otherworldly Wines

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

