



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

Tripla medaglia d'oro per Assuli al Concorso MUNDUS VINI.

Furioso '19, Dardinello '21 e Arcodace '21 sul podio più alto.

Arrivano i fuoriclasse! Assuli centra la **tripletta dorata**: questo il medagliere che la Cantina siciliana si è aggiudicata alla **degustazione estiva** della **31esima edizione** del prestigioso concorso **Gran Premio Internazionale del Vino MUNDUS VINI**.

Fondata da Meininger Verlag, è una delle più importanti competizioni enologiche al mondo. Al Summer Tasting hanno partecipato 4.185 vini degustati alla cieca e valutati professionalmente da una giuria internazionale di esperti che ha premiato i migliori vini, al massimo solo il 40% del totale, e i vini Assuli hanno superato questo ostacolo a pieni voti. A ottenere i premi sono **FURIOSO 2019** e **ARCODACE 2021** (entrambi prodotti con uve Perricone 100%) e **DARDINELLO 2021** (Zibibbo 100%). **Tutti DOC Sicilia, tutti Biologici**. Ecco quindi dei vini che possono inorgoglire non soltanto chi li ha imbottigliati, ma tutta la Sicilia.

Un successo che conferma l'alto livello qualitativo raggiunto dalle etichette dell'Azienda vitivinicola. *"Un successo straordinario che ci permette di consolidare l'ottimo livello qualitativo dei nostri vini che, come già negli anni precedenti, stanno conquistando riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi enologici internazionali"*, commenta Roberto Caruso, Presidente di Assuli, in una nota. *"Oltre al Furioso, che è uno dei fiori all'occhiello della nostra produzione, capace di conquistare successi, ci fa particolarmente piacere sottolineare l'affermazione di Arcodace, lanciato ad inizio estate, a conferma della felice intuizione di presentare una linea nuova che valorizza il Perricone, un vitigno reliquia, quasi dimenticato ed oggi riscoperto, che ci sta dando moltissime soddisfazioni. Arcodace è un rosso che nasce da uve Perricone in purezza e strizza l'occhio ai wine lovers più attenti a scoprire i mille volti autentici del vino italiano"*.

Espressione del terroir della Sicilia Nordoccidentale

Il Perricone è una chicca tra i vitigni siciliani, all'espressione di **Furioso**, il primo Perricone in purezza prodotto dalla Cantina affinato 12 mesi in botte grande di rovere, Assuli scommette ancora su questo autoctono con **Arcodace**, un altro **Perricone in purezza affinato interamente in contenitori di acciaio per 4-5 mesi**. Un rosso che sorprende per vivacità. Complesso ed elegante, una piccola produzione di pregio, frutto della **vendemmia 2021**, ottenuta da una accurata selezione in vigna. Le uve di Perricone sono

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 Carcitella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

coltivate dalla **Tenuta di Carcitella**, il vigneto Assuli più esteso (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. Un tempo era il letto di un fiume, vi si trovano infatti ancora dei ciottoli rotondi chiamati CUTI. L'affinamento in legno oppure la vinificazione in acciaio permettono di esaltare la personalità unica che questo vitigno riesce ad esprimere nel più ampio degli appezzamenti Assuli.

Nuove interpretazione quindi per una **'reliquia'**, un vitigno coltivato nella Sicilia occidentale da tempo immemorabile, oggi recuperato grazie ad un lavoro pluridecennale. La coltivazione qualitativa è iniziata alcuni anni fa, quando, con il rinascimento della Sicilia enologica si è dato slancio ai vitigni reliquia ed il Perricone è stato eletto come una delle varietà icona di una rinnovata personalità della viticoltura isolana. Un vitigno che rispecchia quindi fedelmente le specificità pedoclimatiche delle zone in cui è impiantato. Il suo carattere si manifesta con espressioni di notevole eleganza; il microclima favorisce la complessità aromatica delle uve e la concentrazione di **sentori intensi ma di assoluta finezza**. Una curiosità: il suo sinonimo 'Pignatello' deriva dalle "pignatidare", le terre rosse alluminose del trapanese, così chiamate per l'uso nella fabbricazione di pentole di terracotta.

Furioso '19 // Analisi sensoriale

Visiva: colore rosso rubino intenso con riflessi porpora // Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura, grafite, viola // Gustativa: buon equilibrio accompagnato da morbidi tannini.

Arcodace '21 // Analisi sensoriale

Visiva: profondo rosso rubino con riflessi violacei // Olfattiva: un bouquet complesso, dove troviamo note di mora, pepe, spezie fresche e liquirizia // Gustativa: tannini eleganti e freschi, il frutto è vivace, prevalgono le spezie e la liquirizia che vengono riconfermate energeticamente al palato.

Anche lo **Zibibbo** è piena espressione della Sicilia. Noto anche come Moscato d'Alessandria, lo Zibibbo si diffuse in molte zone del sud d'Europa in seguito al dominio arabo da cui deriva anche il nome stesso. 'Zibibb' significa infatti uva secca o appassita, di cui gli arabi facevano grande uso. È una delle rarissime uve al mondo a triplice attitudine: è uva da vino, è buonissima da mangiare e ideale da appassire. Questa sua straordinaria capacità di adattamento è fra le ragioni della sua lunghissima storia, che risale a 5.000 anni fa. In Sicilia è coltivato tradizionalmente come uva da appassimento, ma dà **grandi vini anche nella versione secca che travolgono con l'aromaticità, i suoi profumi intensi e persistenti per il tutto pasto**. Così è **Dardinello Assuli**, un vino dal profilo aromatico spiccato che sorprende per la sua freschezza in bocca. Lo Zibibbo secco è un bianco siciliano perfetto per accompagnare piatti a base di pesce.

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

Dardinello '21 // Analisi sensoriale

Visiva: giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli // Olfattiva: al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia // Gustativa: in linea con le sensazioni olfattive, fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità.

Tutti i nomi delle etichette Assuli rievocano l'**Orlando Furioso**, il celebre poema scritto da Ludovico Ariosto. Luoghi e personaggi magici che fanno sognare e fantasticare gli amanti, di tutte le epoche. In queste pagine c'è l'orizzonte a cui si giunge sulle ali della fantasia, ove si intrecciano i racconti dei Paladini che incontrano talvolta il peccato o la redenzione, combattono il nemico o cercano la donna amata, dove la meraviglia di dischiude e l'emozione si accende.

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'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 Carcitella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

PRESS RELEASE

Triple gold medal for Assuli at the MUNDUS VINI Competition.

Furioso '19, Dardinello '21 and Arcodace '21 on the highest podium.

Here come the champions! Assuli hits the MUNDUS VINI Grand Prix competition. **Golden hat-trick:** this is the medal collection that the Sicilian winery won at the **summer tasting** of the **31st edition** of the prestigious **Grand International Wine Award MUNDUS VINI**.

Founded by Meininger Verlag, it is one of the most important wine competitions in the world. There were 4,185 wines tasted blindly at the Summer Tasting and professionally assessed by an international jury of experts who awarded the best wines, at most only 40% of the total, and Assuli wines have overcome this obstacle with flying colours. The wines awarded are **FURIOSO 2019** and **ARCODACE 2021** (both produced with 100% Perricone grapes) and **DARDINELLO 2021** (100% Zibibbo). **All DOC Sicilia, all Organic**. Here then are some wines that not just those who bottled them, but all of Sicily can be proud of.

A success that confirms the high quality level achieved by the winery's labels "*An extraordinary success that allows us to consolidate the excellent quality level of our wines which, as in previous years, are winning awards in the most prestigious international wine competitions*", comments Roberto Caruso, President of Assuli, in a note. "*In addition to the Furioso, which is one of the flagships of our production, capable of winning successes, we are particularly pleased in highlighting the success of Arcodace, launched at the beginning of the summer, confirming the fitting intuition of presenting a new line that enhances Perricone, a relic grape variety, almost forgotten and rediscovered today, which is giving us a lot of satisfaction.. Arcodace is a red that comes from Perricone grapes in purity and winks at wine lovers who are more attentive at discovering the thousand authentic facets of Italian wine*".

A demonstration of the terroir of Northwestern Sicily

Perricone is a gem among Sicilian vines, alongside **Furioso**, the first Perricone in purity produced by the winery, aged 12 months in large oak barrels, Assuli is still betting on this autochthonous grape with **Arcodace**, another **Perricone in purity aged entirely in steel containers for 4-5 months**. A surprising red for its liveliness. Complex and elegant, a small prestigious production, the result of the **2021 harvest**, obtained from a careful selection in the vineyard. The Perricone grapes are cultivated on the **Carcitella Estate**, the largest of the Assuli vineyards (65 hectares, 120/150 m. above sea level), in the

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

Mazara del Vallo (TP) area. Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content. It was once a river bed, and there are still round pebbles called CUTI. Ageing in wood or the vinification in steel enhance the unique personality that this vine is able to express in the largest of the Assuli plots.

A new interpretation therefore for a '**relic**', a grape variety cultivated in western Sicily since time immemorial, now recovered thanks to decades of work. The qualitative cultivation began a few years ago, when, with the renaissance of winemaking Sicily, relic vines were given impetus and Perricone was elected as one of the symbolic varieties of a renewed personality of the island's viticulture. A grape variety that therefore faithfully reflects the pedoclimatic specificities of the areas in which it is planted. Its character manifests itself with expressions of remarkable elegance; the microclimate favours the aromatic complexity of the grapes and the concentration of **intense aromas but of absolute subtlety**. A point of interest: its synonym 'Pignatello' derives from "pignatidare", the red aluminous earth of Trapani, so called for its use in the manufacture of terracotta pots.

Furious '19 // Sensory analysis

Visual: intense ruby red colour with purple reflections // The nose: intense aromas of ripe red fruit, graphite, violet // Taste: a good balance accompanied by soft tannins.

Arcodace '21 // Sensory analysis

Visual: deep ruby red with violet reflections // On the nose: a complex bouquet, where we find hints of blackberry, pepper, fresh spices and licorice // Taste: elegant and fresh tannins, the fruit is lively, the spices and licorice that are energetically reconfirmed on the palate.

Zibibbo is also wholly representative of Sicily. Also known as Muscat of Alexandria, Zibibbo spread to many areas of southern Europe following the Arab domination from which the name itself also derives. 'Zibibb' in fact means dried or withered grapes, which the Arabs made great use of. It is one of the rarest grapes in the world with a triple aptitude: it is a wine grape, it is very good to eat and ideal for drying. This extraordinary ability to adapt is among the reasons for its very long history, which dates back to 5,000 years ago. In Sicily it is traditionally cultivated as a drying grape, but also gives **great wines even in the dry version which overwhelm with their fragrance, their intense and persistent aromas for the entire meal**. This is **Dardinello Assuli**, a wine with a strong aromatic profile that surprises with its freshness in the mouth. The dry Zibibbo is a Sicilian white perfect for accompanying fish dishes.

Dardinello '21 // Sensory analysis

Visual: straw yellow with evident greenish reflections // The nose: offers an intense and persistent bouquet, with hints of Sicilian peach and citrus // Taste: in line with the olfactory sensations, fresh and soft on the palate, with a pleasant saline and mineral harmony.

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 Carcitella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

All the names of the Assuli labels evoke **Orlando Furioso**, the famous poem written by Ludovico Ariosto. Magical places and characters, which has lovers of all ages dream and fantasize. In these pages there is the horizon reached on the wings of the imagination, where the tales of the Paladins intertwine, sometimes encountering sin or redemption, fighting the enemy or seeking the beloved woman, where wonder unfolds and emotions flare up.

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

