

COMUNICATO STAMPA

Fiordispina, Arcodace, Furioso: Assuli dona tre interpretazioni distintive al vitigno autoctono Perricone

Vini che omaggiano un tesoro enoico della Sicilia occidentale.

Spaziando dallo stile fresco del rosato *Fiordispina* a quello complesso ed elegante di *Furioso* passando attraverso l'inaspettato *Arcodace*. Il Perricone è una chicca tra i vitigni siciliani, di cui Assuli si fa ambasciatore imprescindibile.

La famiglia Caruso proprio a Carcitella, il più ampio degli appezzamenti Assuli dove trova sede anche la Cantina, ha dato vita ad un importante progetto enologico, presentando nel 2016 *Furioso*, il primo Perricone in purezza affinato 12 mesi in botte grande di rovere. Un vino che affonda pienamente le radici nel background siciliano. Apprezzatissimo dai wine lovers ed anche dalla critica, per tre anni consecutivi (2016, 2017, 2018) vincitore del prestigioso Tre Bicchieri Gambero Rosso, 90 punti secondo James Suckling per il millesimo 2018. Un successo ancora più premiante vista l'operazione culturale e concettuale che sta dietro a questo fulgido esempio di Perricone, meritato per chi ha sempre creduto che questo vitigno potesse dare buone soddisfazioni. E qualche anno più tardi scommette ancora sulla massima espressione dell'originalità territoriale, vinificando in purezza *Fiordispina*, la versione rosè, ed *Arcodace*, un rosso affinato interamente in contenitori di acciaio per 4-5 mesi, entrambi frutto della vendemmia 2021.

I vigneti di **Carcitella** - che in siciliano antico significa 'piccola caccia' - custodi di queste vigne ricadono nell'ambito del Comune di Mazara del Vallo (TP), incastonati su dolci colline. 65 ettari posti ad un'altezza media di 130 metri sul livello del mare su terreni prevalentemente argillosi con una buona dotazione minerale di deposito fluviale. Lo dimostrano le testimonianze lasciate da affioramenti sassosi (chiamati CUTI) posti su quello che un tempo era il letto di un fiume. Il microclima caldo mitigato dal vento secco che soffia dal mare riduce l'umidità e le infezioni patogene, favorendo la complessità aromatica delle uve e la concentrazione di sentori intensi ma di assoluta finezza.

Il carattere della varietà Perricone si manifesta, dunque, con tre diverse espressioni per questo **vitigno reliquia**, coltivato nella Sicilia occidentale da tempo memorabile, oggi recuperato grazie ad ambiziosi progetti sperimentali che testimoniano la straordinaria biodiversità dell'isola. Inatteso, di rara qualità. Il suo periodo aureo si individua sul finire dell'800 quando è entrato nel novero dei vini del Marsala Rubino perché donava eleganza e profumi. All'inizio del Novecento era una delle varietà più diffuse nel territorio di Palermo

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

e Trapani. Il suo declino iniziò con l'invasione della fillossera che ne distrusse praticamente la coltivazione, e la graduale sostituzione con altre varietà per la produzione del Marsala. La coltivazione qualitativa del Perricone 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 ed è anche una varietà difficile da vinificare, a causa del tannino intenso. Per questo "selezione" è la prima parola d'ordine, "basse rese" è la seconda, così Assuli ne asseconda la naturale predisposizione ad una moderata produttività. Molto resistente alla siccità, di precoce germogliamento, mantiene una particolare sensibilità alla fillossera, anche fogliare, ma è capace di resistere più di altre varietà alle infezioni fungine. È raccolto dalla terza decade di settembre alla prima di ottobre, a seconda dell'annata e della maturazione dell'uva. Gli acini sono rotondi, dal colore blu molto scuro, quasi nero. I grappoli sono di media grandezza, con forme cilindrico-coniche allungate e dotate di ali. 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.

*"Assuli celebra ancora il proprio legame profondo con il territorio" – afferma Roberto Caruso, Presidente di Assuli – "E rivela la Sicilia nel calice con una triade 100% Perricone: Furioso, Arcodace e Fiordispina". L'enologo **Lorenzo Landi** si esprime così: "La filosofia produttiva Assuli si dimostra solida ed efficace, facendo leva sul dna originario sostenuto da un'attenzione in vigna rigorosa ed alimentato da pratiche biologiche".*

L'immagine territoriale emerge, come tutte le etichette Assuli, anche nei nomi dei vini che omaggiano l'Orlando Furioso, l'epico poema cavalleresco in cui Ludovico Ariosto traccia molteplici connessioni con l'isola delle meraviglie. Furioso suggella l'amore del paladino Orlando per Angelica, il quale, innamorato, appreso il tradimento dell'amata, impazzisce completamente e diventa, appunto, 'furioso', cioè perde il senno. Arcodace rappresenta un bosco di alberi foltissimo, un luogo magico, che fa sognare e fantasticare i poeti, gli amanti, di tutte le epoche. Nelle pagine della storia Assuli, non è altro che il rovescio speculare della terra, dove si raduna tutto ciò che viene perduto sul pianeta dei mortali, 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. Fiordispina è invece la figlia del re Marsilio che vede un giorno Bradamante ferita alla testa durante un combattimento contro soldati saraceni. 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 subito la propria identità per mostrare l'errore compiuto dalla figlia del re Marsilio. Nonostante la confessione, Fiordispina arde 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. Un mondo magico dove la meraviglia di dischiude e l'emozione si accende.

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

FURIOSO

Rubino chiaro con tocco granata, profumo tipico con una nota intensa di fragola, confettura di more, tocco speziato (cannella) e piacevole espressione balsamica. In bocca è succoso, fruttato, con discreta acidità e sapidità sul finale. Così lo descrive WOW! The Italian Wine Competition. La competizione di Civiltà del bere, l'unica promossa da una testata italiana, riservata ai vini nazionali, che assegna l'Oro all'annata 2019.

James Suckling, uno dei più importanti esperti al mondo descrive così l'etichetta 2018 "Le prugne e i frutti di bosco maturi hanno una sensazione leggermente affumicata e liquorosa. Corposo, con un frutto intenso e tannini sodi e vellutati, ricoperti di agrumi e leggere spezie. Finale sapido. Leggermente secco alla fine. Da bere subito".

Analisi Organolettica

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

Premi

2015 / 91 punti / Vinous di Antonio Galloni, ed. 2019
2016 / 90 punti / Vinous di Antonio Galloni, ed. 2019
2016 / 91 punti / Veronelli ed. 2020
2016 / Tre Bicchieri / Vini d'Italia, ed. 2020
2017 / Tre Bicchieri / Vini d'Italia, ed. 2021
2017 / Oro / Wine Channel Best Italian Wine Selection, ed. 2020
2017 / 90 punti / Tasted par Andreas Larsson, ed. 2021
2018 / 90 punti / James Suckling, ed. 2021
2018 / Tre Bicchieri / Vini d'Italia, ed. 2022
2018 / 91 punti / Ian D'Agata's Best Buys in Italian Wine of 2021 / ed. 2022
2019 / Corona / Vinibuoni d'Italia / ed. 2023
2019 / Oro / MUNDUS VINI, ed. 2022

Furioso incarna alla perfezione una texture ricca e morbida. Ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura.

ARCODACE

Un rosso che sorprende per vivacità. Complesso ed elegante, una piccola produzione di pregio, frutto della vendemmia 2021, ottenuta da una accurata selezione di uve.

Analisi Organolettica

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.

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

Premi

2021 / Oro / MUNDUS VINI, ed. 2022

Arcodace è ideale con formaggi semi stagionati, affettati, ragù di pesce, tonno rosso, arrostiti di carne bianca anche speziati

FIORDISPINA

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.

Analisi Organolettica

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.

Premi

2021 / Argento / Concours Mondial de Bruxelles ed. 2022

2021 / 90 punti / Falstaff Sizilien Trophy, ed. 2022

Perfetto con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce.

Variazioni di Perricone

Si ispira ai versi del capolavoro di Ariosto la confezione regalo in legno Assuli che racchiude in uno scrigno prezioso i tre vini 'base Perricone'. Un elegante e raffinato cofanetto, perfetto come regalo che offre in un'unica suite diverse esperienze organolettiche. Stupisce gli amici o da utilizzare come espositore in enoteca o al ristorante.

[Per saperne di più > perricone.info](https://www.assuli.it/perricone.info)

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'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) 351 6857240

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

Fiordispina, Arcodace, Furioso: Assuli gives three distinctive interpretations to the autochthonous Perricone grapes.

Wines that pay homage to a wine treasure from western Sicily.

Ranging from the fresh style of the *Fiordispina* pink wine to the complex and elegant one of *Furioso* passing through the unexpected *Arcodace*. Perricone is a gem among Sicilian vines, of which Assuli is a key ambassador.

The Caruso family in Carcitella, the largest of the Assuli plots where the Cellar is also located, has given life to an important oenological project, presenting *Furioso* in 2016, the first 100% Perricone aged 12 months in large oak barrels. A wine which has its roots fully in the Sicilian background. Highly appreciated by wine lovers and also by critics, for three consecutive years (2016, 2017, 2018) winner of the prestigious Three Glasses Gambero Rosso, 90 points according to James Suckling for the 2018 vintage. An even more rewarding success given the cultural and conceptual operation behind this shining example of Perricone, deserved by those who have always believed that this grape variety could give much satisfaction. And a few years later it gambles again on the maximum expression of regional originality, vinifying in purity *Fiordispina*, the pink version, and *Arcodace*, a red entirely aged in steel containers for 4-5 months, both fruit of the 2021 harvest.

The vineyards of **Carcitella** - which in ancient Sicilian means 'small hunt' - custodians of these vineyards fall within the Municipality of Mazara del Vallo (TP), set on rolling hills. 65 hectares located at an average height of 130 metres above sea level on mainly clayey soils with a good mineral endowment of river deposits. This is demonstrated by the testimonies left by stony outcrops (called CUTI) on what was once a river bed. The warm microclimate mitigated by the dry wind blowing from the sea reduces humidity and pathogenic infections, favouring the aromatic complexity of the grapes and the concentration of intense but absolutely fine scents.

The character of the Perricone variety therefore shows in three different expressions for this **relic grape variety**, cultivated in western Sicily since time immemorial, now recovered thanks to ambitious experimental projects that testify to the island's extraordinary biodiversity. Unexpected, of rare quality. Its golden age was at the end of the 19th century when it entered the category of Marsala Rubino wines because it added elegance and aromas. At the beginning of the twentieth century it was one of the most widespread

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

varieties throughout the provinces of Palermo and Trapani. Its decline began with the invasion of phylloxera which practically destroyed its cultivation, and the gradual replacement with other varieties for the production of Marsala. The qualitative cultivation of Perricone 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 specific soil and climate of the areas in which it is planted and is also a difficult variety to vinify, due to the intense tannins. For this "selection" is the first keyword, "low yields" is the second, this way Assuli supports the natural predisposition to moderate productivity. Very resistant to drought, with early budding, it is particularly sensitive to phylloxera, even foliar, but is capable of resisting fungal infections more than other varieties. It is harvested from the third ten days of September to the first ten days of October, depending on the vintage and the ripeness of the grapes. The grapes are round, very dark blue, almost black. The bunches are of medium size, with elongated cylindrical-conical shapes and with wings. 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.

*"Assuli celebrates its deep bond with the territory again" – says Roberto Caruso, President of Assuli – "And reveals Sicily in the glass with a 100% Perricone trio: Furioso, Arcodace and Fiordispina". The winemaker **Lorenzo Landi** tells it like this: "The Assuli production philosophy proves to be solid and effective, relying on the original DNA supported by rigorous attention in the vineyard and fuelled by organic practices".*

The regional image emerges, like all Assuli labels, also in the names of the wines that pay homage to Orlando Furioso, the epic chivalrous poem in which Ludovico Ariosto traces multiple connections with the island of wonders. Furioso seals the love of the paladin Orlando for Angelica, who, in love, having learned of the betrayal of his beloved, goes completely mad and becomes, in fact, 'furious', that is, loses his mind. Arcodace is a very thick forest of trees, a magical place, which has poets and lovers of all ages dream and fantasize. In the pages of Assuli's history, it is nothing more than the specular reverse of the earth, where everything lost on the planet of mortals gathers, the horizon reached on the wings of imagination, where the tales of the Paladins intertwine, sometimes they encounter sin or redemption, fight the enemy or seek the woman they love. Fiordispina, instead, is the daughter of King Marsilius who one day sees Bradamante wounded to the head during a fight against Saracen soldiers. 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, immediately made her identity clear to show the mistake made by the daughter of King Marsilius. However, despite the confession, Fiordispina burned 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. A magical world where wonder uncloses and

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

emotion ignites.

FURIOSO

Light ruby red with a touch of garnet, a typical bouquet with an intense note of strawberry, blackberry jam, a spicy touch (cinnamon) and a pleasant balsamic hint. On the palate it is juicy, fruity, with moderate acidity and richness at the finish. This is how WOW! The Italian Wine Competition describes it. The Civiltà del bere competition, the only one promoted by an Italian magazine, reserved for national wines, which awards the Gold to the 2019 vintage.

James Suckling, one of the most important experts in the world describes the 2018 label as follows: "Plums and ripe wild-berries have a slightly smoky and dense sensation. Full-bodied, with an intense fruit and firm and velvety tannins, covered with citrus and light spices. Rich finish. Slightly dry at the end. To be drunk immediately".

Organoleptic analysis

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

Awards

2015 / 91 points / Vinous di Antonio Galloni, ed. 2019
2016 / 90 points / Vinous di Antonio Galloni, ed. 2019
2016 / 91 points / Veronelli, ed. 2020
2016 / Three Glasses / Vini d'Italia, ed. 2020
2017 / Three Glasses / Vini d'Italia, ed. 2021
2017 / Gold / Wine Channel Best Italian Wine Selection, ed. 2020
2017 / 90 points/ Tasted par Andreas Larsson, ed. 2021
2018 / 90 points / James Suckling, ed. 2021
2018 / Three Glasses / Vini d'Italia, ed. 2022
2018 / 91 points / Ian D'Agata's Best Buys in Italian Wine of 2021 / ed. 2022
2019 / Crown / Vinibuoni d'Italia / ed. 2023
2019 / Gold / MUNDUS VINI, ed. 2022

Furioso perfectly embodies a rich and soft texture. Excellent with roast meats and medium-aged cheeses.

ARCODACE

A surprising red for its liveliness. Complex and elegant, a small production of value, fruit of the 2021 harvest, obtained from a careful selection of grapes.

Organoleptic 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

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

palate.

Awards

2021 / Gold / MUNDUS VINI, ed. 2022

Arcodace is ideal with semi-aged cheeses, cold cuts, fish ragout, red tuna, roasted white meat, even spiced.

FIORDISPINA

The flavour is pleasantly fresh and savoury, and it has a unique packaging with a strong aesthetic impact which, newly arrived, has already made itself known.. It is in fact 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, which marks its début for the type.

Organoleptic 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.

Awards

2021 / Silver / Concours Mondial de Bruxelles ed. 2022

2021 / 90 points / Falstaff Sizilien Trophy, ed. 2022

Perfect with lightly spiced dishes, cured meats and raw fish.

Perricone variations

The Assuli wooden gift box is inspired by the verses of Ariosto's masterpiece, enclosing the three 'Perricone-based' wines in a precious casket. An elegant and refined box set, perfect as a gift that offers different organoleptic experiences in a single collection. Surprise friends or use it as a display in a wine shop or restaurant.

[Learn more > perricone.info](https://perricone.info)

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. 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) 351 6857240

Certificates

