



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

La sfida eco di Assuli

Sempre di più la sostenibilità come driver d'azione

Assuli sposa la transizione ecologica. Non solo perché è una cantina molto attenta al territorio ed al suo rispetto. Ma anche perché sta lavorando su ogni singola fase della catena del valore per abbracciare un concetto esteso di sostenibilità. Innanzitutto l'architettura, che coniuga con armonia edificio produttivo e paesaggio rurale. Poi il processo produttivo, in fase di **Certificazione SOSTain e VIVA**, due programmi per la vitivinicoltura che superano lo stesso concetto di "biologico". Poi il **packaging eco friendly** che limita l'impatto ambientale. Passi importanti in un contesto in cui la Sicilia è la prima regione per superficie di vitigni biologici e per aver sviluppato un protocollo integrato nato dal basso, dalle esigenze dei produttori e per i produttori. Un percorso sensibile anche a consegnare alle prossime generazioni un territorio integro, vivo e capace di restituire, nei prodotti che nascono dalla sua terra, quell'unico mix di fattori che fanno della Sicilia l'isola del Mediterraneo tra le più apprezzate al mondo.

L'ANTICO BAGLIO

Assuli è il risultato dell'attenta ristrutturazione di un antico baglio del '700, rispettando i criteri originari in una struttura con sue esigenze di funzionalità ed efficienza economica. In origine luogo di lavorazione ed aggregazione sociale, esprime l'autenticità della Sicilia e il fiero spirito dei suoi abitanti. L'elegante cortile interno è l'elemento distintivo, decorato con una palladiana e graziose piante ornamentali di olivo. La potenza del gesto architettonico si traduce in un complesso multifunzionale esteso su una superficie di 10.000 m³ che abbraccia le circostanti colline, da cui è possibile allungare lo sguardo sino alle isole Egadi. Un connubio ribadito dall'utilizzo di materiali locali quali il tufo del marsalese, il marmo di Custonaci, i coppi di tipo siciliano, che creano una struttura in perfetta armonia con il contesto dove le cromie nei toni sabbia, fango e creta richiamano la terra. Tutti i rivestimenti nella cantina sono in pietra tufacea all'esterno per oltre 1.500 mq, quelli interni in marmo per oltre 700 mq. I pavimenti in 'Perlato di Sicilia' superano i 3.500 mq, quel marmo estratto da Monte Cofano che ha creato il core business della famiglia Caruso nel 1948. L'identità materica enfatizza il legame con la tradizione costruttiva locale e la dialettica fra architettura contemporanea e preesistenza storica.

Le *lavorazioni enologiche* si sviluppano su 7.000 mq di spazi produttivi, circa ulteriori 3.000 mq sono destinati alla parte ricettiva in fase realizzazione. Concepita pensando al

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

vino, all'estetica e al risparmio energetico, l'intera struttura è perfettamente integrata e progettata per *abbattere l'impatto ambientale*: tutto il complesso è realizzato creando un ciclo chiuso di lavorazione con un apposito impianto di depurazione munito di vasca di evapotraspirazione. I fanghi e le vinacce vengono riciclate e smaltite, in parte utilizzandole come concime ed in parte affidate a ditte specializzate per il riuso. Tutti i piazzali, nel pieno rispetto delle normative ambientali vigenti, scaricano le acque meteoriche in apposite vasche di prima pioggia, realizzando in tal modo un organismo di lavorazione e trasformazione che può ben dirsi a basso impatto. Progetti di prossima realizzazione sono, inoltre, il rivestimento della *copertura con pannelli fotovoltaici* e l'installazione di *colonnine di ricarica per biciclette elettriche*. Scelte consapevoli che si traducono anche in vigna: la graduale sostituzione di tutti i pali, intermedi e di testa, con eguali in COR-TEN® amplifica durata, resistenza e valore estetico grazie alle caratteristiche di resistenza agli agenti atmosferici e bellezza. I vantaggi sono in primis la lunghissima durata nel tempo, poiché praticamente non è necessario sostituirli per l'intera durata di vita dell'impianto, ed il colore caratterizzato da una tonalità cromatica ossidata molto calda, gradevole alla vista e in totale sintonia con l'ambiente ed impatto positivo sul paesaggio. Idee chiare per un complesso inedito sia dal punto di vista estetico che ecologico, davvero bello nella sua solo apparente essenzialità.

100% AGRICOLTURA BIOLOGICA

I *vigneti* sono gestiti interamente in *regime biologico*. Nel rispetto della natura e dei suoi ritmi, Assuli persegue una produzione all'insegna della naturalità. 130 ettari, incluso il vigneto sperimentale che valorizza i vitigni autoctoni antichi, tutti coltivati secondo rigidi disciplinari, tutelando e rendendo sempre più riconoscibile quella qualità e quella tipicità che hanno reso grandi le uve siciliane nel mondo. L'attenzione è massima verso l'ecosistema viticolo, affinché sia il più possibile in equilibrio per funzionare al meglio. Qui il biologico è realmente un innalzamento della sostenibilità: i trattamenti con rame sono ridotti, per mitigare annate poco piovose si fanno concimazioni organiche, poiché è molto importante non far soffrire le piante, tenere i grappoli coperti. Questo permette il mantenimento dell'integrità aromatica: gli aromi, infatti, sono collegati alla disponibilità di azoto nel terreno, alla vigoria. Continua è quindi la ricerca del miglior rapporto tra la concentrazione di zuccheri e degli acidi, della migliore maturazione, dell'aumento dei polifenoli.

Misurare, valutare, condividere: queste le tre parole d'ordine di *SOSStain Sicilia* a cui Assuli ha aderito. Un progetto ambizioso e al contempo assolutamente concreto che prevede il miglioramento delle performance ambientali secondo il *Programma VIVA* - in fase di implementazione -, una certificazione di sostenibilità innovativa e scientificamente solida orientata a migliorare le prestazioni di sostenibilità dell'intera filiera vitivinicola attraverso l'analisi di quattro indicatori: ARIA (impronta climatica), ACQUA (impronta idrica), VIGNETO (impatto delle pratiche di gestione agronomica) e TERRITORIO (impatto socio-

Certificates



economico-culturale). Rappresentano il dato concreto di partenza su cui Assuli baserà la propria azione di miglioramento continuo, individuando misure che riducano gli effetti negativi sull'ecosistema ed impegnandosi ad attuarle. Rispetto agli altri schemi di certificazione VIVA si caratterizza per l'inclusione nell'analisi dell'intera filiera vitivinicola e il riconoscimento del Ministero della Transizione Ecologica.



IL PACKAGING ECOLOGICO

Il recente restyling delle confezioni ha portato all'adozione della *bottiglia Borgognotta Virgo Leggera* per Fiordispina, Carinda, Dardinello, Fiordiligi, Arcodace e Ruggiero. Solo 410 gr, una scelta che rientra a buon diritto nel lightweighting, cioè la direzione di riduzione del peso utilizzando vetro più leggero, che consente di diminuire l'impiego di materie prime, le emissioni di ossidi d'azoto e anidride solforosa e i costi legati ai trasporti. Ogni bottiglia leggera, inoltre, fa risparmiare circa 200 grammi di materie prime vergini che, insieme ad un minore rilascio in atmosfera di emissioni di ossidi d'azoto e di anidride solforosa, sono responsabili delle piogge acide e del GWP (Global Warming Potential), ovvero del potenziale globale di riscaldamento, o effetto serra.

Ad oggi Corticeira Amorim è l'unica azienda di chiusure in sughero al mondo ad aver intrapreso un percorso così virtuoso, mettendo sotto la lente di ingrandimento l'impatto dei propri processi produttivi ed identificando il Life Cycle Assessment di ogni suo prodotto attribuendone un valore preciso. Lo scopo principale è quello di quantificare gli impatti ambientali del tappo di sughero naturale (dimensioni medie 45 mm x 24 mm; peso medio: 3,8 g; composizione media: 99,7% sughero, 0,3% prodotti di personalizzazione). Il

Certificates

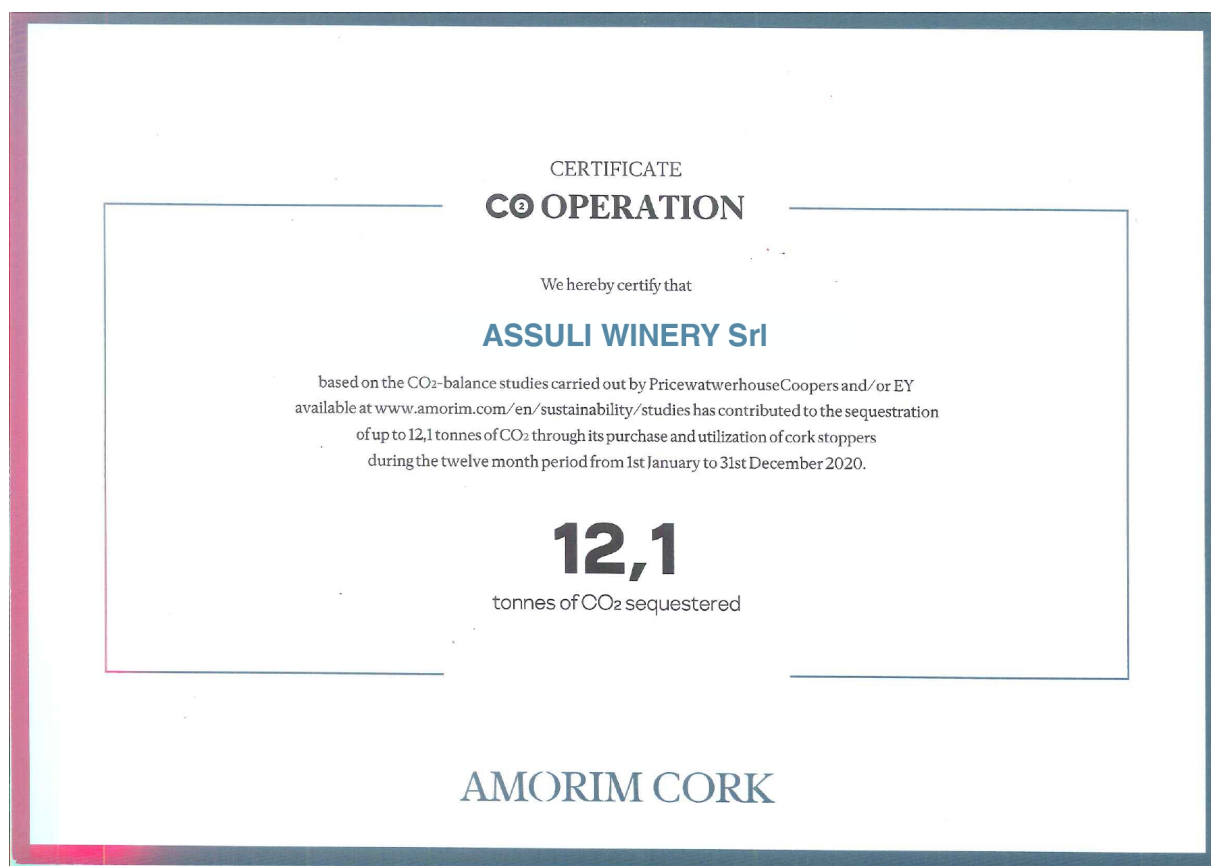




Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

Cantina/Winery
Contrada Carcittella
T +39 0923 1987742
91026 Mazara del Vallo (TP) IT
GPS 37.786833, 12.636655

risultato? Assuli ha contribuito alla salvaguardia dell'ambiente con oltre **12mila tonnellate di anidride carbonica catturate lungo tutta la filiera produttiva grazie all'acquisto ed utilizzo dei tappi in sughero naturale Amorim Cork nel 2020**. Un risultato tradotto in valori numerici fruibili grazie alla validazione fatta da due enti certificatori internazionali quali EY e PricewaterhouseCoopers, commissionati da Corticeira Amorim. L'uso di una chiusura in sughero, pertanto, oltre ad essere tecnicamente impeccabile, permette di ottenere un'ottima "CO₂ retention" nella compensazione di emissioni attenuando l'impatto ambientale di ogni singola bottiglia di vino.



Un ulteriore aiuto per evitare sprechi e tutelare l'ambiente è conoscere come differenziare correttamente i rifiuti: l'*etichetta* Assuli riporterà l'identificazione del *materiale* ed il *cassonetto dei rifiuti idoneo*, utile per verificare ogni componente ed associarlo - attraverso la sigla o il simbolo - al corretto smaltimento.

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

PRESS RELEASE

Assuli's eco challenge

Sustainability is increasingly a driver of action

Assuli embraces the ecological transition. Not just because it is a very attentive winery to the land and respect of it, but also because it is working on every single stage of the value chain to embrace an extended concept of sustainability. First of all, the architecture, which harmoniously blends the production building with the rural landscape. Then the production process in the **SOStain and VIVA Certification phase**, two sustainability programmes for viticulture that go beyond the concept of "organic". Then the **eco friendly packaging** that limit the environmental impact. Important steps in a context in which Sicily is the first region for organic viticulture, by area of organic vines and for having developed an integrated protocol, created from the needs of producers and for producers. Progress is also aware of delivering to the next generations a land that is intact, alive and capable of giving back, in the products that come from it, that unique mix of factors that make Sicily one of the most popular Mediterranean islands in the world.

THE OLD BAGLIO

Assuli è il risultato dell'attenta ristrutturazione di un antico baglio del '700, rispettando i criteri originari in una struttura con sue esigenze di funzionalità ed efficienza economica. Originally a place of work and social gathering, it expresses the authenticity of Sicily and the proud spirit of its inhabitants. The elegant inner courtyard is the distinguishing feature, decorated with a Palladian and graceful ornamental olive trees. The power of architectural design has transformed it into a multifunctional complex extending over an area of 10,000 cubic metres that embraces the surrounding hills, from which one can look out onto the Egadi islands. A union reaffirmed by the use of local materials such as Marsala tufa, Custonaci marble, Sicilian roof tiles, which create a structure in perfect harmony with the environment, where the colour shades of sand, mud and clay are reminiscent of earth. All the claddings in the cellar are in tuffaceous stone on the outside for over 1,500 square metres, the interior ones in marble for over 700 square metres. The floors in 'Perlato di Sicilia' cover over 3,500 square metres, that marble extracted from Monte Cofano that created the Caruso family's core business in 1948. The material identity emphasises the link with the local building tradition and the dialectic between contemporary architecture and historical pre-existence.

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 *winemaking processes* are spread over 7,000 square metres of production space, about a further 3,000 square metres are allocated for the accommodation area under construction. Designed with wine, aesthetics and energy saving in mind, the entire structure is perfectly integrated and planned to *reduce the environmental impact*: the whole complex was made by creating a closed processing cycle with a special purification plant equipped with an evapotranspiration tank. The sludge and the processing pomace are recycled and disposed of, using it partly as fertilizer and partly giving it to specialized companies for reuse. In full compliance with the environmental regulations in force, all the yards discharge their rainwater into special rainwater retention tanks, thus creating a processing and transformation system that can well be said to have a low impact. Future projects include covering the roof with *photovoltaic panels* and the installation of *charging columns for electric bicycles*. Conscious choices that also translate into the vineyard: the gradual replacement of all poles, intermediate and end poles, with COR-TEN® equivalents amplifies durability, resistance and aesthetic value thanks to the weathering and beauty characteristics. The advantages are first and foremost the extremely long service life, as there is practically no need to replace them for the entire service life of the system, and the colour featuring a very warm oxidised shade, pleasing to the eye and in total harmony with the environment and with a positive impact on the landscape. Clear ideas for a new structure both from an aesthetic and ecological point of view, truly beautiful in its apparent simplicity.

100% ORGANIC

The *vineyards* are managed *entirely organically*. By respecting nature and its rhythms, Assuli pursues a production under the banner of naturalness. 130 hectares, including the experimental vineyard that promotes the ancient autochthonous grapes, all cultivated according to the strict disciplinary regulation of organic agriculture, protecting and making the quality and typicality that have made Sicilian grapes great in the world, increasingly more recognizable. Here organic is truly heightened sustainability. The focus is on the viticultural ecosystem, so that it is as balanced as possible to function at its best. Treatments with copper are reduced, to mitigate years with little rainfall organic fertilizers are used, since it is very important not to make the plants suffer and to keep the clusters covered. This allows aromatic integrity to be maintained. The scents, in fact, are linked to the availability of nitrogen in the soil, to vigour. Research for the best ratio between the concentration of sugars and acids, the best ripening, the increase in polyphenols is therefore ongoing.

Measuring, assessing, sharing: these are the three watchwords of *SOSStain Sicilia* which Assuli supports. An ambitious and at the same time absolutely tangible project that provides for the improvement of environmental performance according to the VIVA Programme - being implemented -, an innovative and scientifically solid certification measuring performance through the calculation of four indicators: AIR (carbon footprint,

Certificates



compliant), WATER (water footprint), VINEYARD (impact on soil and water reserves of the agronomic management of vineyards) and LAND (socio-economic-cultural impact). These are the tangible starting points on which Assuli will base its continuous improvement action, identifying measures that reduce the negative effects on the ecosystem and committing to implement them. Unlike the other certification schemes, VIVA includes the entire wine chain in the analysis and has been recognized by the Ministry of Ecological Transition.



The SOStain members

22 members

4617 hectares of vineyard area

19.215.000 bottles

Members include: ALESSANDRO di CAMPOREALE, ASSULI Baglio, CASTELLUCCIMIANO, COLOMBABIANCA, AZIENDA AGRICOLA COS, COTTANERA, CUSUMANO, CUA Canicatti, DES, DONNAFUGATA, CANTINE LA VITE RIESI, CANTINE PAOLINI, CANTINE PELLEGRINO 1880, Cantine Pelosino, PLANETA, PRINCIPE DI CORLEONE, MARCHESI DI RAMPINGALLO, CANTINESETTESOLI Sicilia piccoli viticoltori di un grande vigneto, SOLSICANO, TASCA CONTI D'ALMERITA, CANTINE EUROPA, and Tenedi Vito Vigneti e Cantine.

ECO-FRIENDLY PACKAGING

The recent restyling of the packaging led to the adoption of the *Borgognotta Virgo Leggera bottle* for Fiordispina, Carinda, Dardinello, Fiordiligi, Arcodace and Ruggiero. Only 410 g, a choice that is rightly part of lightweighting, i.e. the direction of weight reduction by using lighter glass, which reduces the use of raw materials, nitrogen oxide and sulphur dioxide emissions and transport costs. Each lightweight bottle also saves about 200 grams of virgin raw materials, which, together with a lower release of nitrogen oxides and sulphur dioxide emissions into the atmosphere, are responsible for acid rain and GWP (Global Warming Potential), or the greenhouse effect.

As of today, Corticeira Amorim is the only cork closure company in the world to have embarked on such a virtuous path, putting the impact of its production processes under the magnifying glass and identifying the Life Cycle Assessment of each of its products by assigning a precise value to it. The main purpose is to quantify the environmental impact of the natural cork stopper (average size 45 mm x 24 mm; weight 3.8 g; composition

Certificates

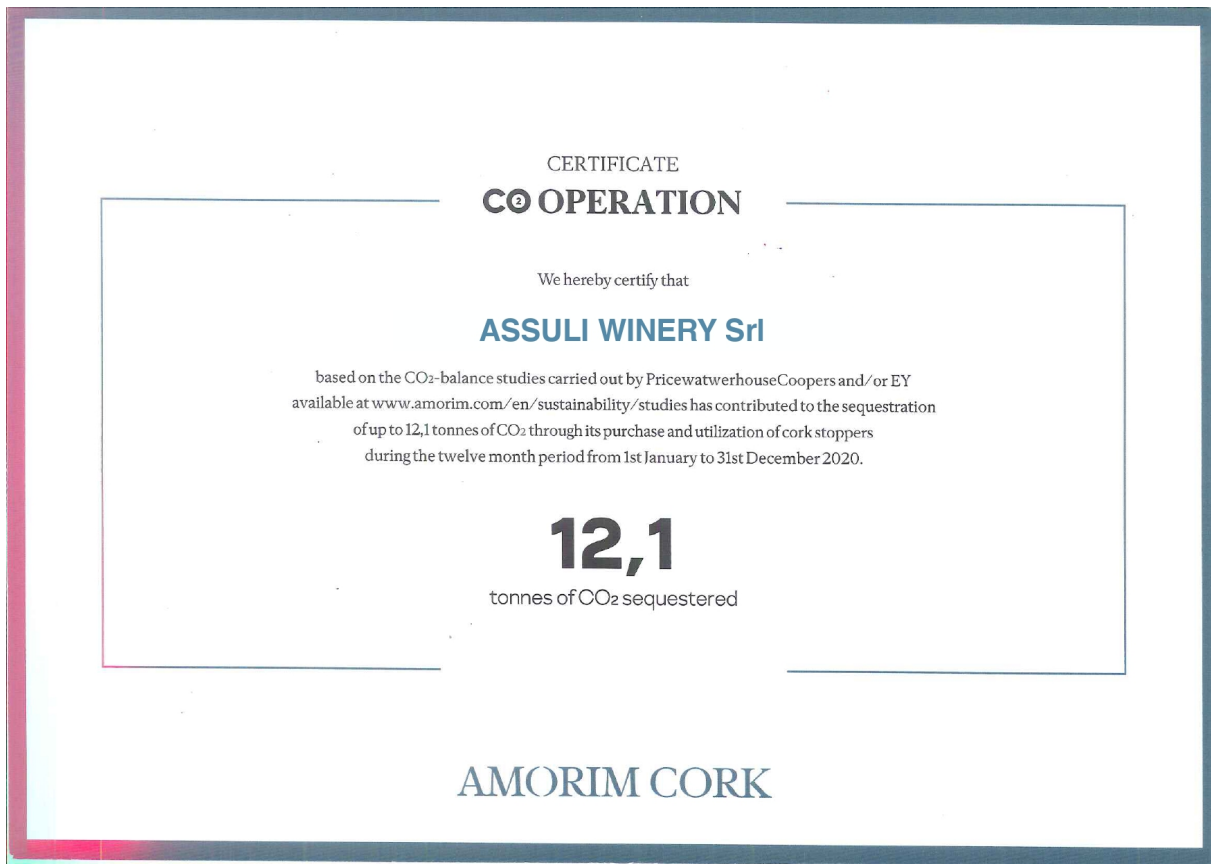




Soc. Agricola Assuli Winery Srl
Sede legale/Registered office
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724
info@assuli.it - www.assuli.it

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

99.7% cork). The result? Assuli has contributed to the protection of the environment with over 12 thousand tonnes of carbon dioxide captured throughout the production chain thanks to the purchase and use of Amorim Cork natural cork stoppers in 2020. A result translated into usable numerical values thanks to validation by two international certifying bodies, EY and PricewaterhouseCoopers, commissioned by Corticeira Amorim. The use of a cork closure, therefore, in addition to being technically impeccable, allows for an excellent 'CO₂ retention' in offsetting emissions, mitigating the environmental impact of each individual bottle of wine.



A further help in avoiding waste and protecting the environment is to know how to sort waste correctly: the Assuli label will show the identification of the material and the appropriate waste bin, which is useful for checking each component and associating it - by means of the acronym or symbol - with the correct disposal.

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

