



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

## COMUNICATO STAMPA

# Ancora Triplo Oro in Casa Assuli al Concorso WOW! The Italian Wine Competition organizzato da Civiltà del bere.

*LORLANDO '21, FURIOSO '19 e DONNA ANGELICA '21.  
In tre parole: Simply the Best!*

**Tripla medaglia WOW! oro per Assuli** alla prima competizione enologica della rivista Civiltà del bere, l'unica promossa da una testata italiana e riservata ai vini nazionali. La prima che valorizza l'eccellenza connessa alla tipicità.

Lo scopo del Concorso è quello di presentare a professionisti e appassionati di tutto il mondo produzioni vinicole italiane eccellenti ed identitarie. Le garanzie di WOW sono: IMPARZIALITÀ, i vini sono degustati alla cieca; RIGORE, gli assaggi si svolgono nel tempo necessario per giudicare e commentare professionalmente i vini; COERENZA lo stesso giudice in edizioni successive minimizza la variabile soggettiva di palati differenti; PROFONDITÀ ogni vino è valutato considerando i caratteri specifici della microarea di provenienza e le scelte tecniche di vinificazione. Inoltre **Alessandro Torcoli, direttore di Civiltà del bere**, ha degustato personalmente alla cieca tutti i vini iscritti a WOW! 2022. L'obiettivo è sempre il medesimo: un'indagine ancor più approfondita dei vini che soddisfano le 3 T poste a fondamento del contest: **Tipicità, Tradizione, Terroir**.

*“Siamo felici di questo riconoscimento che premia il nostro impegno per avvicinare i wine lover italiani alla Sicilia enoica - ha commentato il Presidente di Assuli Roberto Caruso - i nostri vini esprimono profumi e sapori che suggeriscono un viaggio per appassionati in una Sicilia emozionante fatta di vigneti, mare e panorami indimenticabili”.*

**FURIOSO '19. 100% Perricone. DOC Sicilia.** Le uve provengono da vigneti di Carcitella, il più ampio degli appezzamenti Assuli (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. Vinificazione: diraspapigiatura soffice e fermentazione tradizionale con macerazione di 25-30 giorni. Estrazione molto soffice dei composti nobili della buccia effettuati tramite rimontaggi tradizionali. Temperatura di fermentazione 26-27°C. Affinamento: 12 mesi in botte grande di rovere, successivamente 12 mesi in bottiglia.

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

### **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.

**Abbinamento:** ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura.

**LORLANDO '21. 100% Nero d'Avola. DOC Sicilia.** Le uve provengono da vigneti di Carcitella, il più ampio degli appezzamenti Assuli (65 ettari, 200/250 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. Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione di 10/15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26°C. Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi.

### **Analisi sensoriale**

Visiva: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora // Olfattiva: intensi profumi di frutta rossa matura // Gustativa: buon equilibrio in bocca e morbidi tannini.

**Abbinamento:** ottimo con formaggi di media stagionatura e arrosto con patate.

**DONNA ANGELICA '21. 100% Nero d'Avola. DOC Sicilia.** Le uve provengono da vigneti di Carcitella, il più ampio degli appezzamenti Assuli (65 ettari, 200/250 m. sul livello del mare), nel territorio di Mazara del Vallo (TP) in una zona in cui il suolo è argilloso, con buona dotazione calcarea ed equilibrato contenuto di sostanze organiche ed azoto. Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (18°/20°C) in contenitori di acciaio. Affinamento: 8-10 mesi di affinamento sulle fecce fini "sur lies" tramite batonnage e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi.

### **Analisi sensoriale**

Visiva: colore giallo paglierino // Olfattiva: al naso offre un bouquet fruttato ampio con sentori floreali, di albicocca e di frutta a polpa bianca // Gustativa: fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità.

**Abbinamento:** suggerito con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida.

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.

**SOCIAL @ASSULI.WINERY**

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

**UFFICIO STAMPA**

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 0585 831921 - +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

# Triple Gold again in Casa Assuli at the WOW competition! The Italian Wine Competition organised by Civiltà del bere.

*LORLANDO '21, FURIOSO '19 and DONNA ANGELICA '21.  
In three words: Simply the Best!*

**Triple WOW! gold medal for Assuli** at the first wine competition by the magazine Civiltà del bere, the only one promoted by an Italian magazine and reserved for national wines. The first that adds value to the excellence connected with typicality.

The aim of the competition is to present excellent and identity-making Italian wine productions to professionals and enthusiasts from all over the world. The WOW guarantees are: IMPARTIALITY, the wines are tasted blindly; RIGOUR, the tastings are done in the time necessary to judge and professionally comment on the wines; COHERENCE the same judge in subsequent editions minimizes the subjective variable of different palates; DEPTH Each wine is assessed considering the specific characteristics of the micro-area of origin and the technical choices of winemaking. In addition, **Alessandro Torcoli, director of Civiltà del bere**, blindly tasted all the wines registered for WOW personally! 2022. The goal is always the same: an even more thorough investigation of the wines that meet the 3 T's underlying the contest: **Typicality, Tradition, Terroir**.

*"We are pleased with this recognition that rewards our commitment to bring Italian wine lovers closer to Sicilian wines- commented the President of Assuli Roberto Caruso - our wines convey aromas and flavours that suggest a journey for enthusiasts in an exciting Sicily made of vineyards, sea and unforgettable views".*

**Furioso '19. 100% Perricone DOC Sicilia.** The grapes come from Carcitella vineyards, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 120/150 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area. Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content Vinification: soft destemming and traditional fermentation with 25-30 day maceration. The very soft extraction of the noble grape skin compounds is carried out through traditional pumping over. Fermentation temperature 26-27°C. Ageing: 12 months in large oak barrels, then 12 months in the bottle.

### Sensory analysis

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

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

**Pairing:** Excellent with roast meats and medium-aged cheeses.

**Lorlando 21 100% Nero d'Avola DOC Sicilia.** The grapes come from Carcitella vineyards, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 200/250 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area. Here the land is of medium texture, rich in limestone and shell with good mineral content. Vinification: soft de-stemming with maceration of 10/15 days, variable depending on the vintage. Extraction through traditional pumping over. Fermentation temperature 26°C. Ageing: after malolactic fermentation, the wine ages in steel tanks for a period of 3/4 months with subsequent ageing in the bottle for another 3/4 months.

### Sensory analysis

Visual: solid ruby red colour with purple reflections // The nose: intense aromas of ripe red fruit // Taste: good balance on the palate and soft tannins.

**Pairing:** excellent with medium-aged cheeses and roasts with potatoes.

**DONNA ANGELICA '21. 100% Nero d'Avola DOC Sicilia.** The grapes come from Carcitella vineyards, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 200/250 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area, in a region where the soil is clayey, with good limestone and a balanced content of organic substances and nitrogen. Vinification: very soft pressing with a membrane press, subsequent static clarification of the musts and fermentation at a controlled temperature (18°/20°C) in steel vats. Ageing: 8-10 months ageing on the fine lees ("sur lies") through batonnage and subsequent ageing in the bottle for at least 3-4 months

### Sensory analysis

Visual: straw yellow colour // On the nose: it offers an amply fruity bouquet with floral, apricot and white pulp fruit aromas // Taste: fresh with an achieved harmony of salinity and minerality.

**Pairing:** recommended with starters and fish, shellfish and soft cheese first courses.

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.

**SOCIAL @ASSULI.WINERY**

Instagram | Facebook | YouTube | LinkedIn

**PRESS OFFICE**

Stefania Bacchini marketing@assuli.it – (+39) 0585 831921 - +39 351 6857240

Certificates

