



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

LORLANDO '20 è Medaglia d'Argento ai Decanter World Wine Awards 2023

Il vino portabandiera di Assuli Winery, 100% Nero d'Avola, conferma un'annata sorprendente raggiungendo l'eccellenza internazionale.

A testimonianza della sua eccellenza, gli è stato assegnato l'importante premio Silver con 90 punti nel concorso enologico più grande del mondo che quest'anno ha visto in gara 18.250 vini giudicati "alla cieca" da una giuria di 236 esperti fra i più autorevoli al mondo tra cui 53 Master of Wine e 16 Master Sommelier che si riuniscono da 30 nazioni.

Grazie a Lorlando '20, Assuli riafferma la leadership di un vino rosso ormai affermato, dal carattere deciso: un Nero d'Avola con un bellissimo impatto olfattivo che invita alla degustazione. L'ingresso è fresco, si percepiscono intensi profumi di frutta rossa matura con una morbidezza avvolgente. Al palato il vino si conferma equilibrato, con un tannino morbido.

Assuli crede nella territorio e nella sostenibilità. È infatti un **monovitigno di Nero d'Avola che può essere solo a DOC Sicilia**, a tutela delle uve autoctone siciliane dal medesimo nome, simbolo della Sicilia enologica che solo qui può essere utilizzata quale unità geografica, in completo regime biologico.

"Siamo orgogliosi di questo risultato che conferma la nostra perseveranza nel migliorarci sempre, proseguendo sulla strada intrapresa alla ricerca del Nero d'Avola più autentico e più moderno, al passo con i tempi, che possa affrontare le sfide dei mercati mondiali alla pari di altre importanti aree vitivinicole" dichiara Roberto Caruso, Presidente di Assuli. *"A tutela dei consumatori si applicano le disposizioni dell'Ue secondo cui solo il Nero d'Avola prodotto in Sicilia può essere etichettato come tale nell'Unione europea, ponendo al centro la qualità del vino Doc Sicilia".*

Conquistano, invece, la medaglia di Bronzo Donna Angelica '21, 100% Catarratto Lucido, ed Arcodace '21, 100% Perricone, anch'essi biologici.

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

LORLANDO '20. 100% Nero d'Avola, 100% Biologico. 100% 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 con macerazione di 15-20 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione avviene tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26° C. Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi d'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.

Una curiosità in più. Come ogni vino Assuli, interpreta un personaggio del celebre poema cavalleresco **Orlando Furioso** a cui si ispira. Ricorda le gesta di Orlando, il primo grande paladino della letteratura che non solo si innamora, ma impazzisce per la bella Angelica, al punto che Astolfo dovrà salire sulla Luna in groppa all'Ippogrifo a recuperare il suo "senno" perduto. Recarsi dove vengono raccolte tutte le cose perse dagli uomini sulla Terra, beni materiali ma soprattutto morali è un modo per farlo guarire e recuperare la ragionevolezza perduta. Un'arguta riflessione sull'instabilità delle cose e delle passioni terrene e la vanità dei sentimenti, quello d'amore di Orlando è così forte da condurlo alla pazzia, soprattutto quando scopre il tradimento di Angelica, perduto innamorate del giovane fante Medoro.

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

PRESS RELEASE

LORLANDO '20 picks up a Silver medal at the Decanter World Wine Awards 2023.

Assuli Winery's flagship wine, 100% Nero d'Avola, confirms an amazing vintage by achieving international excellence.

As a proof of its excellence, it has been assigned the important Silver award with 90 points in the world's largest wine competition, which featured this year 18,250 wines judged "blind" by a jury of 236 of the world's most important experts including 53 Master of Wine and 16 Master Sommeliers gathering from 30 nations.

Thanks to Lorlando '20, Assuli reaffirms the leadership of a well-established red wine with a strong character: a Nero d'Avola with a beautiful olfactory impact that invites tasting. The entry is fresh, intense aromas of ripe red fruit are perceived with an enveloping softness. On the palate the wine is confirmed balanced, with soft tannins.

Assuli believes in the land and its sustainability. It is in fact a **single-varietal Nero d'Avola that can be only DOC Sicilia**, protecting the native Sicilian grapes of the same name, a symbol of the oenological Sicily that uniquely here can be used as a geographical unit, under a complete organic regime.

"We are proud of this achievement, which confirms our perseverance in always improving, continuing on the path we have taken in search of the most authentic and most modern Nero d'Avola, in step with the times, that can face the challenges of world markets as other important wine areas" says Roberto Caruso, President of Assuli. "In order to protect consumers, EU regulations that only Nero d'Avola produced in Sicily can be labeled as such in the European Union apply, putting the quality of Sicily DOC wine at the center".

Donna Angelica '21, 100% Catarratto Lucido, and Arcodace '21, 100% Perricone, also organic win, however, the Bronze medal.

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

LORLANDO '20. 100% Nero d'Avola, 100% Organic. 100% DOC Sicilia. The grapes come from vineyards in Carcittella, the largest of the Assuli plots (65 hectares, 120/150 m. above sea level), in the Mazara del Vallo (TP) area. Here the soil is of medium texture, rich in limestone and skeleton with good mineral endowment. Vinification: soft pressing and destemming from 15 up to 20 days, depending on the vintage. The extraction takes place through traditional pumping over. Fermentation temperature 26°C Aging: after malolactic fermentation 3/4 months in stainless steel tanks, then in the bottles for another 3/4 months.

Tasting notes

Visual: intense ruby red with purple hues // Olfactory: intense aromas of ripe red fruit // Taste: good balance with soft tannins.

Pairing: excellent with medium-aged cheeses and roasted meat with potatoes.

Additional trivia. Like every Assuli wine, it plays a character from the famous chivalric poem **Orlando Furioso** from which it is inspired. It recalls the exploits of Orlando, the first great paladin of literature who not only falls in love with, but goes mad for the beautiful Angelica, to the point that Astolfo will have to go to the moon on the back of the Ippogrifo to recover his lost "sense." Going to where all the things lost by men on Earth, material but especially moral goods, are collected is a way to make him heal and recover his lost reasonableness. A witty reflection on the instability of earthly things and passions and the vanity of feelings, Orlando's love one is so strong that it drives him to madness, especially when he discovers the betrayal of Angelica, hopelessly in love with the young knave Medoro.

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 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 is also expressed in the oenological 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 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

