

Assuli celebra il proprio legame con il territorio con Arcodace

scritto da Claudia Meo | 20 Ottobre 2022



Arcodace è una produzione limitata di pregio, realizzata a partire dalla vendemmia 2021, con una selezione di uve biologiche della Tenuta di Carcitella, nel territorio di Mazara del Vallo.

Arcodace, 100% Perricone affinato in acciaio per 4-5 mesi, si affianca ad altre 2 espressioni di **Perricone targate Assuli**: Il Furioso, affinato 12 mesi in botte grande di rovere, e il rosè Fiordispina.

Il nome richiama, come tutte le etichette di Assuli, l'immaginario mondo dell'Orlando Furioso: Arcodace è l'antitesi della vita terrena, è il luogo dove tutto ciò che viene perso sulla terra si ritrova, e vi si può accedere soltanto grazie alla fantasia.

Una fortissima identità, volutamente arcana e immaginifica,

che in degustazione, con le parole dell'enologo **Lorenzo Landi**, **esprime un bouquet complesso, grande eleganza e freschezza del tannino, ed evidenzia note di mora, pepe, spezie fresche e liquirizia**. A favorire la complessità aromatica delle uve, l'intensità e la finezza è certamente il microclima di Carcitella, 120-150 metri slm, un tempo letto di un fiume, di cui si apprezzano ancora i ciottoli, eredità che si ritrova nella mineralità del terreno, ricco di calcare e scheletro. Nella degustazione estiva del Gran Premio Internazionale Mundus Vini Assuli realizza risultato pieno, con tre ori per Arcodace 2021, Furioso 2021 e Dardinello 2021, quest'ultimo zibibbo 100%: **tutte espressioni DOC Sicilia e tutti biologici**.

Presidente, per la vostra cantina le radici e la valorizzazione del territorio sono un tratto identitario che si esprime attraverso la ricerca enologica, che vi sta portando a conquistare riconoscimenti importanti, e l'approccio sostenibile, che guida la produzione di tutti i vostri vini.

Ciò che contraddistingue la nostra produzione è la **sostenibilità, da sempre parte del nostro DNA**: appartiene al nostro modo di essere, fatto di rispetto verso le persone e verso la natura. Le pratiche "green" adottate in cantina e in vigna si riflettono poi nel calice, in un percorso di innovazione continua volta ad offrire l'eccellenza. **In Assuli ampio spazio è dato ai concetti moderni di vinificazione**, vini 100% biologici, uso di materiali naturali, recupero delle acque piovane, energie rinnovabili e, non ultimo, l'efficientamento energetico. È proprio su questi investimenti che si giocherà la sfida. Ad esempio **il recente restyling del packaging ci ha portato ad adottare la bottiglia Borgognotta Virgo Leggera per Fiordispina, Carinda, Dardinello, Fiordiligi, Arcodace e Ruggiero**. È la più leggera in commercio, solo 410 gr, rientra a buon diritto nel lightweighting, cioè la direzione intrapresa 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.

La Sicilia ha un grandissimo ruolo nel panorama ampelografico italiano. Nel vostro rapporto con gli autoctoni è possibile leggere un grande orgoglio per il territorio. Può raccontarci qualcosa del vostro progetto sperimentale sui vitigni reliquia?

Assuli afferma pienamente il principio di identità attraverso la coltivazione di uve di consolidata tradizione: **Nero d'Avola, Zibibbo, Insolia, Lucido, Grillo, Perricone**. Questi vitigni sviluppano con il territorio un rapporto intimo, adattandosi ad esso e nutrendosi delle sue particolarità. I vini sono di grande carattere e personalità, in controtendenza rispetto all'omologazione globale del gusto; spazio all'innovazione all'insegna della territorialità anche con i "vitigni reliquia". **Si tratta di micro vinificazioni che testimoniano lo straordinario patrimonio di biodiversità dell'isola.** Il vigneto sperimentale è un progetto di ricerca enologica realizzato con l'obiettivo di riscoprire vitigni antichi e che presto potremo riassaporare. 14 varietà reliquia, circa 600 innesti collocati in altrettanti impianti che dimostra la voglia di scavare nel passato portando alla luce varietà dimenticate, **un elemento di ancor più forte identità che pone basi per una nuova spinta all'enoturismo.**