

Fiordispina, il nuovo rosato Assuli

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Maggio 2022



Nasce **Fiordispina**, il nuovo vino con cui la **Cantina Siciliana Assuli** fa il suo ingresso nell'innovativa categoria dei **rosati**. È gradevole, piacevolmente ambiguo, come il personaggio del celebre poema cavalleresco Orlando Furioso a cui si ispira, e dal colore molto attraente. 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.

Rivolgendosi ad un pubblico aperto a nuove esperienze di gusto, **Fiordispina** è un'alternativa di tendenza al calice 'classico' e si adatta a molteplici abbinamenti. Ideale con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce, ben si sposa anche con la pizza. È un vino che stupisce, interpretazione originale del Perricone, vitigno versatile, quasi dimenticato, da riscoprire, vera espressione di una Sicilia del vino nuova e diversa. Il Perricone è coltivato nella Sicilia occidentale da tempo immemorabile. **All'inizio del Novecento era una delle varietà più diffuse nel territorio di Palermo e Trapani.** Il suo declino iniziò con l'invasione della fillossera che ne distrusse praticamente la coltivazione. Il suo sinonimo Pignatello deriva dalle "pignatidare", le terre rosse alluminose del trapanese, così chiamate per l'uso nella fabbricazione di pentole di terracotta.

Le uve provengono dai 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. **La vinificazione è in bianco.** All'arrivo in cantina le uve selezionate sono diraspate, sottoposte a leggera pigiatura e brevissima macerazione in pressa in modo soffice. La fermentazione avviene a temperatura

controllata 14-16°C, dura circa 2 settimane. **Fa seguito l'affinamento di 3-4 mesi in acciaio**, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage).

“Fiordispina rappresenta una sfida: dimostrare che è possibile, con grandi uve, ottenere un rosato fresco e piacevole. Abbiamo voluto cogliere l’opportunità di inserirci nel mercato internazionale dei rosati che esprime potenzialità di crescita molto interessanti. **Questa nuova categoria ha già raggiunto dimensioni e tassi di penetrazione notevoli in alcuni mercati internazionali** e, in particolare, negli Stati Uniti dove Assuli è già presente. Rappresenta un segmento sempre più interessante anche in Italia, sulla scia di una generale tendenza che attribuisce ai rosati un fascino seducente. Conquistando i wine lover di tutto il mondo, il pubblico giovane apprezza i ‘pink wine’ anche per l’instagrammabilità” ha affermato **Roberto Caruso, Presidente di Assuli** “Grazie a Fiordispina, siamo quindi in grado di differenziare ulteriormente il nostro portafoglio, posizionandoci strategicamente in un segmento emergente e diverso da quello tradizionale di Assuli”, ha aggiunto.

Chi è Fiordispina? **Figlia del re Marsilio, Fiordispina vede un giorno Bradamante, sorella di Ricciardetto**, che ferita alla testa durante un combattimento contro soldati saraceni, si era dovuta tagliare i capelli per curarsi la ferita. 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 allora subito la propria identità per mostrare l’errore compiuto dalla figlia del re Marsilio**. Nonostante la confessione, Fiordispina continua però ad ardere 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. La sera Fiordispina invita nel proprio castello Bradamante vestendola da donna, così da cercare di spegnere la propria passione, nata scambiandola per

un uomo a causa dell'armatura che porta. Si coricano anche nello stesso letto ma mentre Bradamante dorme, il desiderio dell'altra cresce sempre di più, piange, **sogna che la compagna cambi sesso pregando che ciò avvenga.**

Analisi sensoriale

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.

Oltre a fregiarsi della denominazione DOP Sicilia, è integralmente prodotto attraverso una viticoltura biologica certificata.

Disponibile in bottiglie da 75 cl, gradazione alcolica 12.5%, con l'inconfondibile firma Assuli.

Fiordispina, la cui distribuzione è iniziata da marzo 2022, è già disponibile per tutti i mercati.

La cantina

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.