



ASSULI

B A G L I O



TUTTO
IL SAPORE
DEI VERI
AUTOCTONI
SICILIANI

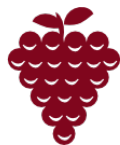
ALL THE FLAVOUR
OF TRUE
SICILIAN
INDIGENOUS
GRAPES

CANTINA

THE WINERY

A TYPICAL AREA THAT BOASTS A STRONG
SUITABILITY FOR THE PRODUCTION OF WINES
WITH EXTRAORDINARILY HIGH QUALITY

UN'AREA TIPICA CHE VANTA UNA FORTE
VOCAZIONE ALLA PRODUZIONE DI VINI
DALLE STRAORDINARIE ALTISSIME QUALITÀ



**GRILLO
INSOLIA
ZIBIBBO
LUCIDO
NERO D'AVOLA
SYRAH
PERRICONE**

THE SICILIAN INDIGENOUS GRAPE VARIETIES
SICILIA DOC | VITIGNI AUTOCTONI SICILIANI



THE HEART OF WESTERN SICILY IS HOME TO BAGLIO ASSULI. MUCH WORK AND A LOT OF ENERGY IS DEDICATED TO THIS LAND THAT OFFERS THE STRENGTH OF A PERFECT POTENTIAL: ALMOST 130 HECTARES, DISTRIBUTED BETWEEN 120 AND 600 METRES ABOVE SEA LEVEL. WITH AN INTERNATIONAL BUSINESS EXPERIENCE BEHIND IT, THE CARUSO FAMILY HAS RENOVATED AN OLD 18TH CENTURY BAGLIO. THANKS TO SCRUPULOUSLY MAINTAINING THE TRADITIONAL CANONS OF PROCESSING AUTOCHTHONOUS GRAPES, ASSULI OBTAINS AN ORGANIC WINE PRODUCTION OF EXCELLENCE MARKED BY NUMEROUS AWARDS FROM AROUND THE WORLD.





CARINDA INSOLIA

SICILIA DOC - 12.5% VOL.

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre note finissime di frutta agrumata che richiama il fiore di zagara. Fresco, sapido e minerale, è ottimo con antipasti di crostacei, frutti di mare e frittiture di pesce.

Ageing on lees 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months. Straw yellow with greenish reflections, on the nose there are delicate notes of citrus fruits recalling the orange blossom. Fresh, sapid and mineral, it is excellent with seafood and shellfish starters and fish fry.



FIORDILIGI GRILLO

SICILIA DOC - 12.5% VOL.

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas. In linea con le sensazioni olfattive, è fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità. Ottimo l'abbinamento con primi e frittiture di pesce.

Ageing on lees 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months. Straw yellow with greenish reflections, on the nose it immediately offers an elegant range of citrus fruit which blends perfectly with strong hints of pineapple. Taste in line with the olfactory sensations, fresh with salinity and minerality. Excellent with first courses of fish and fish fry.



DARDINELLO ZIBIBBO

SICILIA DOC - 12.5% VOL.

Affinamento in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Insolitamente vinificato secco. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia. In linea con le sensazioni olfattive, è fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità. Ottimo con piatti di pesce anche affumicati, frittiture di pesce e insalate gourmet.

Ageing on lees 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months. Unusually vinified dry. Straw yellow with greenish reflections, intense and persistent bouquet on the nose with scents of peach and Sicilian citrus. Taste in line with the olfactory sensations, fresh with salinity and minerality. Excellent with fish courses, smoked fish and fried fish and gourmet salads.



FIORDISPINA PERRICONE

SICILIA DOC - 12.5% VOL.

Affinamento 3-4 mesi in acciaio, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage). Colore rosa brillante con riflessi oro, intense note di frutta fresca, ciliegia, note floreali con leggeri sentori di spezie orientali. Al naso spiccano ciliegia, fragolina di bosco accompagnate da una nota agrumata. Gusto fresco e sapido, ideale con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce.

Ageing on lees 3-4 months in stainless steel tanks (batonnage). Bright pink colour with gold reflections, intense notes of fresh fruit, cherry, floral notes with light hints of oriental spices. Cherry, wild strawberry accompanied by a hint of citrus stand out on the nose. Fresh and pleasant, perfect with lightly spiced dishes, cured meats and raw fish.



RUGGIERO SYRAH

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

A fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3-4 mesi. Colore rubino intenso con riflessi violacei, profuma di spezie, liquirizia, pepe e macchia mediterranea. Gusto fresco e sapido seguito da una speziatura persistente, è ideale con pasta fresca condita con ragù di carne.

Ageing after malolactic fermentation 3-4 months in stainless tanks, then refined in bottles for another 3-4 months. Intense ruby red colour with purple hues, scents of spices, liquorice, pepper and Mediterranean maquis. Fresh and sapid taste followed by a lingering spiciness, it is perfect with fresh pasta with meat sauce.

VIGNETI THE VINEYARDS

LOVE AND RESPECT FOR NATURE
FROM GENERATION TO GENERATION

AMORE E RISPETTO PER LA NATURA
DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE



CARCITELLA BESI FONTANABIANCA SEGESTA MONTE SCORACE



IL CUORE DELLA SICILIA OCCIDENTALE È CASA PER BAGLIO ASSULI. TANTO LAVORO, TANTA ENERGIA È DEDICATA A QUESTA TERRA, CHE OFFRE LA FORZA DI UNA VOCAZIONE PERFETTA: QUASI 130 ETTARI, DISTRIBUITI FRA I 120 ED I 600 METRI SUL LIVELLO DEL MARE. LA FAMIGLIA CARUSO, CON ALLE SPALLE UN'ESPERIENZA DI IMPRESA DI LIVELLO INTERNAZIONALE, RISTRUTTURATA UN ANTICO BAGLIO DEL '700. GRAZIE AL MANTENIMENTO SCRUPOLOSO DEI CANONI TRADIZIONALI DI LAVORAZIONE DI UVE AUTOCTONE, ASSULI OTTIENE UNA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI DI ECCELLENZA CELEBRATI DA NUMEROSI RICONOSCIMENTI IN TUTTO IL MONDO.



ARCODACE PERRICONE

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

Affinamento in serbatoi in acciaio per 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per 2-3 mesi. Colore profondo rosso rubino con riflessi violacei, tannini eleganti e freschi, il frutto è vivace, prevalgono le spezie e la liquirizia che vengono riconfermate energeticamente al palato. Ottimo con formaggi semi stagionati, affettati, ragù di pesce, tonno rosso, arrosti di carne bianca anche speziati.

Ageing 3-4 months in steel tanks, then refined in bottles for 2-3 months. Deep ruby red colour with violet reflections, elegant and fresh tannins, the fruit is lively, spices and liquorice dominate and are energetically reconfirmed on the palate. Excellent with semi-mature cheeses, sliced meats, fish ragout, red tuna, roasted white meat, even spicy.



LORLANDO NERO D'AVOLA

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

A fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per 3-4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3-4 mesi. Colore rosso rubino compatto con riflessi porpora, profuma intensamente di frutta rossa matura. Buon equilibrio in bocca e morbidi tannini, è ottimo con formaggi di media stagionatura e arrosto con patate.

Ageing after malolactic fermentation 3-4 months in steel tanks, then refined in bottles for another 3-4 months. Intense ruby red colour with purple hues, intense aromas of ripe red fruit. Good balance taste with soft tannins, it is excellent with medium-aged cheeses and roasted meat with potatoes.



DONNA ANGELICA CATARRATTO LUCIDO

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

8-10 mesi di affinamento sulle fecce fini "sur lies" tramite battonage e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi. Colore giallo paglierino, al naso offre un bouquet fruttato ampio con sentori floreali, di albicocca e di frutta a polpa bianca. Fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità, si abbina perfettamente con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida.

8-10 months of ageing on lees through battonage, then in bottles for at least 3-4 months. Straw yellow, extensively fruity bouquet on the nose, with hints of apricot and white pulp fruit. Fresh taste with harmonic salinity and minerality, excellent with fish-based starters and first courses, shellfish and soft cheese.



ASTOLFO GRILLO

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

Affinamento per 8 mesi in botte grande "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi. Colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli, al naso offre un bouquet fruttato ampio con un ventaglio di frutta tropicale tra cui spicca l'ananas con forti sentori di cedro. Gusto fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità, è ottimo con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida.

Lees aged 8 months in large oak barrels, then refined in bottles for at least 3-4 months. Straw yellow with greenish reflections, extensively fruity bouquet on the nose with notes of tropical fruit with strong hints of citrus and lime. Fresh taste with harmonic salinity and minerality, it is excellent with courses of fish, shellfish and soft cheese.



FURIOSO PERRICONE

SICILIA DOC - 14% VOL.

Affinamento 12 mesi in botte grande di rovere, successivamente 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, al naso intensi profumi di frutta rossa matura, grafite, viola. Al gusto ha un buon equilibrio accompagnato da morbidi tannini, è ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura.

Aged 12 months in large oak barrels, then in bottle for 12 months. Intense ruby red colour with purple hues, scents of ripe red fruit, graphite and violet. Well-balanced taste with soft tannins, it is excellent with roasted meat and medium-aged cheese.

Single
vineyard



LORLANDO RISERVA
NERO D'AVOLA
SICILIA DOC - 14.5% VOL.

Affinamento 10-14 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi. Colore rosso rubino intenso, al naso intensi profumi di frutta rossa e note speziate. Vino ben equilibrato, con una tannicità ammorbidita dal passaggio in legno. Ottimo con formaggi stagionati e carni rosse.

Aged 10-14 months in medium toasted French oak barrels, then refinement in bottles for 12 months. Intense ruby red colour, intense aromas of red fruit and hints of spice. Well-balanced wine, with tannins softened by its passage in wood. Excellent with aged cheese and red meat.



BESI
NERO D'AVOLA
SICILIA DOC - 14.5% VOL.

Affinamento 18 mesi in botte grande di rovere. Affina per 6 mesi in bottiglia per esprimersi al meglio in tutte le sue caratteristiche. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, al naso intensi profumi di frutta rossa matura, grafite e viola. Vino ben equilibrato accompagnato da morbidi tannini. Ottimo con carni al forno e formaggi di media stagionatura.

Aged 18 months in large oak barrels, then refined in bottles for 6 months to bring out all its best features. Intense ruby red colour with purple hues, on the nose intense aromas of ripe red fruit with notes of graphite and violet. Well-balanced wine with soft tannins. Excellent with roasted meat and medium-aged cheese.



PASSITO
GRILLO
SICILIA DOC - 13.5% VOL.

Affinamento 7-8 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini, attraverso la pratica del battonage. Successivamente almeno 12 mesi in bottiglia per la corretta evoluzione del suo straordinario bouquet. Colore giallo oro brillante, al naso si presenta complesso, intenso e persistente dove ai sentori di agrumi di Sicilia si fondono note mielate. Vino morbido, elegante e seducente con una notevole sfumatura di fichi secchi e frutta candita. Perfetto con i migliori dolci tradizionali, specialmente secchi, possibilmente arricchiti da qualche frutto.

Lees aged 7-8 months through battonage, then in bottles for at least 12 months to ensure the perfect evolution of its extraordinary bouquet. Bright golden yellow colour, on the nose it is complex, intense and persistent with notes of Sicilian citrus fruits and honeyed nuances. Soft, elegant and seductive wine with a notable nuance of dried figs and candied fruit. Perfect with the best traditional desserts, especially the dry ones, possibly with some fruit.



OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

L'olio extra vergine di oliva Assuli è una straordinaria unione delle nostre raffinate cultivar Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla. Un olio che grazie alla estrema cura durante la raccolta e la frangitura, garantisce nel tempo una immutata pulizia nel colore e al palato. È ideale per arricchire dei primi piatti con molluschi, crudi di mare, marinate di spigola, pesci arrosto, carni bianche e formaggi caprini.

Extra Virgin Olive Oil Assuli is an extraordinary combination of three traditional cultivars, Nocellara del Belice, Cerasuola and Biancolilla. An oil that, thanks to the extreme care during harvesting and pressing, guarantees a lasting cleanliness in colour and taste. It perfectly enhances first courses of shellfish, raw fish, marinated sea bass, roasted fish, white meat and goat cheeses.



ASSULI
B A G L I O

/WINERY

Contrada Carcitella
91026 Mazara del Vallo (TP) Italy
Ph. +39 0923 1987742

📍 Coordinates GPS
37.786833, 12.636655





**/REGISTERED
OFFICE**

Via Archi, 9
91100 Trapani (TP) Italy
Ph. +39 0923 547267

www.assuli.it



✉ info@assuli.it

    Assuli Winery Sicily