



ASSULI

B A G L I O



すべて、シチリ
ア土着品種の
本来の味わい

ALL THE FLAVOUR
OF TRUE
SICILIAN
INDIGENOUS
GRAPES

ワイナリー

THE WINERY

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

素晴らしく品質の高いワイン生産に非常に適した
特徴的なエリア



GRILLO
INSOLIA
ZIBIBBO
LUCIDO
NERO D'AVOLA
SYRAH
PERRICONE

THE SICILIAN INDIGENOUS GRAPE VARIETIES
SICILIA DOC/ シチリア土着品種



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.





カリンダ インソリア

SICILIA DOC - 12.5% VOL.



フィオルディリジ グリッロ

SICILIA DOC - 12.5% VOL.



ダルディネッロ ズィビッボ

SICILIA DOC - 12.5% VOL.



フィオルディスピナ ペリコーネ

SICILIA DOC - 12.5% VOL.

ステンレスタンクで4-5か月”シュールリー”で澱と一緒に寝かせた後、瓶内熟成を2-3か月以上行います。色は黄色みの麦わら色で緑は緑がかっているのが特徴的です。香りは繊細な柑橘系フルーツや、レモンやオレンジの花の香りがします。酸があり、ミネラルや塩味をしっかりと感じます。甲殻類などの海の幸の前菜や魚類のフリットによく合います。

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.

ステンレスタンクで4-5か月”シュールリー”で澱と一緒に寝かせた後、瓶内熟成を2-3か月以上行います。色は黄色みの麦わら色で緑は緑がかっているのが特徴的です。香りはエレガントな柑橘系フルーツ、とりわけパイナップルの強い香りがします。酸は、ミネラルや塩味との調和がよく取れています。パスタなどのプリモの料理や魚類のフリットによく合います。

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.

ステンレスタンクで4-5か月”シュールリー”で澱と一緒に寝かせた後、瓶内熟成を2-3か月以上行います。通常と異なり、ドライワインとして醸造します。色は黄色みの麦わら色で緑は緑がかっているのが特徴的です。香りは強く、余韻がとても長い。桃やシチリアの柑橘類の香りがします。香りと同様に味わいもフレッシュな酸があり、柔らかい口あたりです。ミネラルや塩味のバランスもよく、魚介類のお料理は燻製にしてもとても合います。魚類のフリットやリッチな内容のサラダなどによく合います。

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.

ステンレスタンクで 3-4か月寝かせている間に、時間と共に沈殿した澱をかき棒でかき混ぜ、攪拌させます（バトナージュ）。色は輝きのあるピンク色で、緑に金色がかっているのが特徴的です。香りは強く、フレッシュなフルーツ、チェリーなどの香りです。更にフローラルやオリエンタルなスパイス香がほんのりとあります。チェリーに他には、森の野生イチゴや柑橘系の香りもあります。フレッシュな酸とミネラルがあり、軽くスパイスを効かせたお料理やサラミ類、生魚料理にもよく合います。

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.



ルッジエロ シラー

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

マロラクティック発酵のあと、ステンレスタンクで 3-4か月寝かせ、更に瓶内熟成 3-4か月行います。色は濃いルビー色で、縁に紫色がかっているのが特徴的です。カンゾウ、コショウ、地中海沿岸にみられるハーブといったスパイス香が感じられます。フレッシュな酸、続いて塩味、そしてハーブの風味の余韻が続きます。ラグーソースで頂く生パスタ料理と合わせるのが、理想的です。

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.

ぶどう畑 THE VINEYARDS

LOVE AND RESPECT FOR NATURE
FROM GENERATION TO GENERATION

世代を超えて引き継がれる自然を敬う愛情
(アモーレ)



CARCITELLA BESI FONTANABIANCA SEGESTA MONTE SCORACE



シチリア西部の中心にバリオ・アッスーリは位置します。漲るエネルギーと不断の仕事をこの高い可能性を秘めた土地に捧げており、約130ヘクタールの広さと120～600メートルの標高を有します。カルーソ家は国際的経験を持ち、18世紀の古い農場の大きな建物（シチリアでバリオと呼ぶ）を改築し、原産ブドウを醸造する理想的なカンティーナを維持しています。アッスーリは素晴らしいオーガニックワインを造り、世界における数々の受賞を手にかけています。



アルコダーチェ ペリコーネ

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

ステンレスタンクで 3-4か月寝かせ、更に瓶内熟成 2-3か月行います。色は深いルビー色で、縁に紫色がかっているのが特徴的です。タンニンエレガントでフレッシュ、いきいきとした果実味とスパイスやカンゾウの香りが主体となっており、これは味覚においてもしっかりと感じられます。中程度の熟成チーズやサラミ類、魚ベースのラグーソース、マグロの赤身、鶏肉などのスパイスを効かせたローストがよく合います。

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.



ロルランド ネロダーヴォラ

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

マロラクティック発酵のあと、ステンレスタンクで 3-4か月寝かせ、更に瓶内熟成 3-4か月行います。色は凝縮したルビー色で、縁に青みある紫色がかっているのが特徴的です。香りは、熟した赤果実が強く感じられます。味覚とのバランスがよく、タンニンは柔らかい。中程度の熟成チーズやポテトと一緒にローストした肉料理がよく合います。

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.



アストルフォ グリッロ

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

大樽で 8か月”シュールリー”で澀と一緒に寝かせた後、瓶内熟成を3-4か月以上行います。色は黄色みの麦わら色で縁は緑がかっているのが特徴的です。フルーティな香りが豊かに拡がり、特に、パイナップルのようなトロピカルフルーツやチェードロ（巨大レモン）が強く感じられます。塩味とミネラルの調和が取れており、アンティパストや魚や甲殻類ベースのプリモ料理、またソフトタイプのフレッシュなチーズ、リコッタなどのチーズによく合います。

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.



ドンナ アンジェリカ ルチド

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

8-10か月 バトナージュをしながら”シュールリー”で澀とコンタクトさせた後、瓶内熟成を3-4か月以上行います。色は黄色みの麦わら色です。フルーティな香りとフローラルな香りが豊かに拡がります。特に、アプリコットや白い果実が強く感じられます。塩味とミネラルの調和が取れており、酸が際立ちます。アンティパストや魚や甲殻類ベースのプリモ料理、またソフトタイプのフレッシュなチーズ、リコッタなどのチーズによく合います。

8-10 months of ageing on lees through batonnage, 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.



フリオーゾ ペッリコーネ

SICILIA DOC - 14% VOL.

オークの大樽で 12か月寝かせ、更に瓶内熟成 12か月行います。色は濃いルビー色で、縁に紫色がかっているのが特徴的です。香りは強く、とりわけ、熟した赤果実、黒鉛、ヴィオラの花を感じます。タンニンはエレガントでフレッシュ柔らかく、味覚においても非常によくバランスが取れています。お肉料理のオープン焼き、中程度の熟成チーズと合わせたい。

Aged 12 months in large oak barrels, then in bottle for 12 months. Intense ruby red colour with purple hues, intense aromas 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



ロルランド リゼルヴァ ネロダーヴォラ

SICILIA DOC - 14.5% VOL.

中程度にトーストしたフレンチオークのバリックで 10-14か月寝かせ、更に瓶内熟成 12か月行います。色は濃いルビー色で、香りは強く、とりわけ、赤果実やスパイス香を感じます。木樽効果で柔らかいタンニンがあり、非常によくバランスが取れています。赤身の肉料理や、熟成チーズと合わせたい。

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.



ベージ ネロダーヴォラ

SICILIA DOC - 14.5% VOL.

オークの大樽で 18か月寝かせ、更に瓶内熟成 6か月行うことで、ブドウ本来の特徴を的確に表現しています。色は濃いルビー色で、縁に紫色がかっているのが特徴的です。香りは強く、とりわけ、熟した赤果実、黒鉛、ヴィオラの花を感じます。タンニンは柔らかく、味覚においても非常によくバランスが取れています。お肉料理のオープン焼き、中程度の熟成チーズと合わせたい。

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.



パッシート グリッロ

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

ステンレスタンクで7-8か月 パトナーージュを用いて、”シュールリー”澱と一緒に寝かせた後、瓶内熟成を12か月以上行います。この工程でブーケ（第3の香り）が正確に発展していきます。色は輝きのある黄金色で、香りはとても複雑で、強く、余韻も長いです。シチリアの柑橘系フルーツの香りが広がり、ハチミツの香りに溶け込んでいきます。ワインはまるでやかでエレガント、ドライイチジクやシロップ漬けのフルーツの風味が特徴的です。伝統的な郷土菓子、特にドライでフルーツを使用したドルチェに素晴らしく合います。

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.



エキストラ・ヴァージン オリーブオイル

アッスーリのエキストラ・ヴァージンオリーブオイルは、土着の洗練された品種、ノーチェッラ・デル・ベリチェ、チェラスオーラ、ピアンコリッラをブレンドして作っています。収穫時、搾油時において、過剰なほど手間をかける為、色も風味も高品質に仕上がります。魚介類の Pasta や、生魚の料理、スズキのマリネ、お魚や白身肉のロースト、ヤギのチーズに掛けると、味わいが一段と引き立ちます。

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