



**ASSULI**

BAGLIO



TUTTO  
IL SAPORE  
DEI VERI  
AUTOCTONI  
SICILIANI

DER VOLLE  
GESCHMACK ECHTER  
SIZILIANISCHER  
TRAUBEN



IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA



ASSULI  
È CERTIFICATA  
SOSTAIN  
sostain.it

ASSULI is certified VIVA



VIVA SUSTAINABILITY  
IN THE ITALIAN  
WINE SECTOR

Program promoted by the  
Italian Ministry for the  
Environment, Land and Sea.  
[www.viticolturasostenibile.org](http://www.viticolturasostenibile.org)



# VIGNETI DIE WEINBERGE



CARCITELLA  
BESI  
FONTANABIANCA  
SEGESTA  
SCORACE

# VITIGNI DIE REBSORTEN



GRILLO  
INSOLIA  
ZIBIBBO  
CATARRATTO LUCIDO  
NERO D'AVOLA  
SYRAH  
PERRICONE

*SICILIA DOC  
VITIGNI AUTOCTONI  
SICILIANI*

*DIE EINHEIMISCHEN  
SIZILIANISCHEN REBSORTEN*

SIAMO NEL CUORE DELLA SICILIA OCCIDENTALE, CIRCA 130 ETTARI DISTRIBUITI TRA 100 E 600 METRI SUL LIVELLO DEL MARE. QUI LA FAMIGLIA CARUSO, CON ALLE SPALLE UN'ESPERIENZA INTERNAZIONALE DI IMPRESA, RISTRUTTURA UN ANTICO BAGLIO DEL '700, OTTENENDO UNA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI DI ECCELLENZA GRAZIE AL MANTENIMENTO SCRUPOLOSO DEI CANONI TRADIZIONALI DI LAVORAZIONE DI UVE AUTOCTONE.

WIR SIND IM HERZEN DES WESTLICHEN SIZILIEN, AUF ETWA 130 HEKTAR, DIE ZWISCHEN 100 UND 600 METERN ÜBER DEM MEERESSPIEGEL LIEGEN. HIER RESTRUKTURIERT DIE FAMILIE CARUSO, DIE ÜBER INTERNATIONALE GESCHÄFTSERFAHRUNGEN VERFÜGT, EIN ALTES BAGLIO AUS DEM 18. JAHRHUNDERT, DAS DANK DER GEWISSENHAFTEN BEIBEHALTUNG DER TRADITIONELLEN REGELN FÜR DIE VERARBEITUNG DER EINHEIMISCHEN TRAUBEN EINE PRODUKTION VON BIO-WEINEN VON HERVORRAGENDER QUALITÄT ERMÖGLICHT.





## 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.*

*Die Reifung auf der Hefe erfolgt 4-5 Monate in Edelstahl tanks und dann für mindestens 2-3 Monate in der Flasche. Strohgelb mit einem grünlichen Schimmer. Im Bouquet finden sich zarte Noten von Zitrusfrüchten, die an die Orangenblüte erinnern. Der frische, würzige und mineralische Wein harmonisiert hervorragend mit Vorspeisen aus Meeresfrüchten und Schalentieren sowie mit gebratenem Fisch.*



## 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.*

*Die Reifung erfolgt 4-5 Monate auf der Hefe in Edelstahl tanks und dann für mindestens 2-3 Monate in der Flasche. Strohgelb mit einem grünlichen Schimmer. Das Bouquet offenbart sofort eine elegante Palette von Zitrusfrüchten, die sich perfekt mit kräftigen Nuancen von Ananas vermischen. Am Gaumen spiegelt sich der Geruch wieder: frisch mit einem Hauch von Salzigkeit und Mineralität. Besonders geeignet für die ersten Gänge mit Fisch und Fischbraten.*



## 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.*

*Die Reifung auf der Hefe erfolgt 4-5 Monate in Edelstahl tanks und dann für mindestens 2-3 Monate in der Flasche. Außergewöhnlich trocken gekeltert. Strohgelb mit einem grünlichen Schimmer. Im Bouquet intensiv und anhaltend mit Aromen von Pfirsich und sizilianischen Zitrusfrüchten. Am Gaumen spiegelt sich der Geruch wieder: frisch mit einem Hauch von Salzigkeit und Mineralität. Passt besonders gut zu Fischgerichten, geräuchertem und gebratenem Fisch und Gourmet-Salaten.*



## 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.*

*Die Reifung erfolgt 3-4 Monate auf der Hefe in Edelstahl tanks (Batonnage). Ein leuchtendes Rosa mit Goldreflexen, intensive Noten von frischen Früchten, Kirsche, blumigen Noten mit leichten Nuancen von orientalischen Gewürzen. Im Bouquet fallen Kirsche, Walderdbeere und ein Hauch von Zitrusfrüchten auf. Frisch und ansprechend, perfekt zu leicht gewürzten Gerichten, gepökeltem Fleisch und rohem Fisch.*



## 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.*

*Die Reifung erfolgt nach der malolaktischen Gärung 3-4 Monate in Edelstahltanks, dann wird der Wein für weitere 3-4 Monate in Flaschen verfeinert. Eine intensive rubinrote Farbe mit violettfarbenen Reflexen, Aromen von Gewürzen, Lakritze, Pfeffer und mediterraner Macchia. Ein frischer und würziger Geschmack, dem eine anhaltende Schärfe folgt. Perfekt zu frischer Pasta mit Fleischsauce.*



## JALILÀ BIANCO FRIZZANTE STRAHLENDES WEISS

TERRE SICILIANE IGT - 12% VOL.

*Selezione delle migliori uve di Grillo, Zibibbo, Catarratto e Insolia. Affinamento in acciaio per 3 mesi "sur lies" con successivo affinamento in bottiglia per circa un mese. Colore giallo paglierino, aroma intenso e floreale con note di muschio, agrume fresco e buccia di agrume. È un vino fresco ed energico, lungo e sapido con finale piacevolmente suadente che si abbina con salumi, piatti vegetariani e crudi di pesce.*

*Auswahl der besten Grillo, Zibibbo, Catarratto und Insolia Trauben. Reifung in Stahl für 3 Monate "sur lies" mit anschließender Reifung in der Flasche für etwa einen Monat. Strohgelbe Farbe, intensives und blumiges Aroma mit Noten von Moschus, frischen Zitrusfrüchten und Zitruschalen. Er ist ein frischer und energischer Wein, lang und schmackhaft mit einem angenehmen und überzeugenden Abgang, der gut zu Wurstwaren, vegetarischen Gerichten und rohem Fisch passt.*



## 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, arrostiti di carne bianca anche speziati.*

*Die Reifung erfolgt 3-4 Monate in Stahltanks, dann wird der Wein für 2-3 Monate in Flaschen verfeinert. Von intensiver rubinroter Farbe mit violettfarbenen Reflexen, mit eleganten und frischen Tanninen. Der Geschmack ist lebendig, Gewürze und Lakritze dominieren und werden am Gaumen energisch bestätigt. Ausgezeichnet zu halbgereiftem Käse, Aufschnitt, Fischbratgut, rotem Thunfisch, gebratenem weißem, sogar pikantem, Fleisch.*



## 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.*

*Die Reifung erfolgt nach der malolaktischen Gärung 3-4 Monate in Stahltanks, dann wird der Wein für weitere 3-4 Monate in Flaschen verfeinert. Eine intensive rubinrote Farbe mit violettfarbenen Reflexen, mit intensiven Aromen von reifen roten Früchten. Im Geschmack ausgewogen mit weichen Tanninen, ist er ein hervorragender Begleiter zu mittelreifem Käse und gebratenem Fleisch mit Kartoffeln.*



## DONNA ANGELICA CATARRATTO LUCIDO

SICILIA DOC - 13% 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.*

*Die Reifung erfolgt 8-10 Monate auf der Hefe durch Battonage, dann mindestens 3-4 Monate in der Flasche. Strohgelb, weitgehend fruchtiges Bouquet mit einem Hauch von Aprikose und weißem Fruchtfleisch. Im Geschmack frisch, mit einem harmonischen Salzton und Mineralität, ausgezeichnet zu Vorspeisen und ersten Gängen auf Fischbasis, Schalentieren und Weichkäse.*



## 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'anasas 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.*

*Der Trester reift 8 Monate in großen Eichenfässern und danach wird der Wein für mindestens 3-4 Monate in der Flasche verfeinert. Strohgelb mit einem grünlichen Schimmer. Das Bouquet ist sehr fruchtig, mit tropischen Fruchtnoten und einem Hauch von Zitrusfrüchten und Limetten. Im Geschmack frisch, mit einem harmonischen Salzton und Mineralität, passt er hervorragend zu Fischgerichten, Schalentieren und Weichkäse.*



## 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.*

*Die Reifung erfolgt 12 Monate in großen Eichenfässern und dann 12 Monate in der Flasche. Eine intensive rubinrote Farbe mit violettfarbenen Reflexen, Noten von reifen roten Früchten, Grafit und Veilchen. Im Geschmack ausgewogen mit weichen Tanninen, eignet er sich hervorragend zu gebratenem Fleisch und mittelreifem Käse.*

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.*

*Die Reifung erfolgt 10–14 Monate in mittelstark getoasteten französischen Eichenfässern und anschließend 12 Monate lang in der Flasche. Eine intensive rubinrote Farbe, intensive Aromen von roten Früchten und ein Hauch von Gewürzen. Ein gut ausgewogener Wein, mit Tanninen, die durch die Lagerung im Holz gemildert werden. Besonders passend zu gereiftem Käse und rotem Fleisch.*



## 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.*

*Die Reifung erfolgt 18 Monate in großen Eichenfässern, dann wird der Wein für 6 Monate in der Flasche verfeinert, um seine besten Eigenschaften zur Geltung zu bringen. Eine intensive rubinrote Farbe mit violettfarbenen Reflexen. Im Bouquet zeigen sich intensive Aromen reifer roter Früchte mit Noten von Graphit und Veilchen. Ein ausgewogener Wein mit weichen Tanninen. Passt vorzüglich zu gebratenem Fleisch und mittelreifem Käse.*



## PASSITO GRILLO

SICILIA DOC - 13.5% VOL.

*Affinamento 7-8 mesi in acciaio sulle proprie fecce fini, attraverso la pratica del battonage, poi 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.*

*Der Trester reift 7–8 Monate auf der Battonage und dann mindestens 12 Monate in der Flasche, damit sich das einzigartige Bouquet perfekt entfalten kann. Die Farbe ist leuchtend goldgelb. Das Bouquet ist komplex, intensiv und anhaltend, mit Noten von sizilianischen Zitrusfrüchten und bonigsüßen Anklängen. Ein sanfter, eleganter und verführerischer Wein mit ausgeprägten Akzenten von getrockneten Feigen und kandierten Früchten. Der Wein harmonisiert perfekt mit den besten traditionellen Desserts, besonders mit den trockenen, und eventuell mit etwas Obst.*



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA NATIVES OLIVENÖL EXTRA

*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.*

*Das Native Olivenöl Extra von Assuli ist eine einzigartige Kombination aus drei traditionellen Sorten: Nocellara del Belice, Cerasuola und Biancolilla. Ein Öl, das aufgrund der extremen Sorgfalt bei der Ernte und der Pressung eine anhaltende Reinheit in Farbe und Geschmack garantiert. Es ergänzt erste Gänge mit Meeresfrüchten, rohem Fisch, mariniertem Wolfsbarsch, gebratenem Fisch, weißem Fleisch und Ziegenkäse perfekt.*



**ASSULI**  
B A G L I O

**/WEINGUT**

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

📍 Koordinaten GPS  
37.786833, 12.636655

**/EINGETRAGENER  
FIRMENSITZ**

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

[www.assuli.it](http://www.assuli.it)



✉ [info@assuli.it](mailto:info@assuli.it)

    Assuli Winery Sicily

