



ASSULI
BAGLIO



ARCODACE

TUTTO IL SAPORE DEI VERI AUTOCTONI SICILIANI
ALL THE FLAVOUR OF TRUE SICILIAN INDIGENOUS GRAPES

I vini Assuli /The wines

Bianchi /Whites

Carinda / Insolia *Sicilia Doc*

Fiordiligi / Grillo *Sicilia Doc*

Dardinello / Zibibbo *Sicilia Doc*

Astolfo / Grillo *Sicilia Doc*

Donna Angelica / Lucido *Sicilia Doc*

Rosato /Rosé

Fiordispina / Perricone *Sicilia Doc*

Rossi /Reds

Arcodace / Perricone *Sicilia Doc*

Ruggiero / Syrah *Sicilia Doc*

Lorlando / Nero d'Avola *Sicilia Doc*

Furioso / Perricone *Sicilia Doc*

Lorlando Riserva / Nero d'Avola *Sicilia Doc*

Besi / Nero d'Avola *Sicilia Doc*

Dolci /Dessert

Passito / Grillo *Sicilia Doc*



Che cos'è Arcodace?

...là un bosco di alberi foltissimo, con colline e vallate in perfetto equilibrio su tre diversi versanti, avvolto da quella pallida aura di mistero, vi è Arcodace. Un luogo magico, che fa sognare e fantasticare i poeti, gli amanti, di tutte le epoche. Nelle pagine della storia Assuli, Arcodace non è altro che il rovescio speculare della terra, dove si raduna tutto ciò che viene perduto sul pianeta dei mortali, l'orizzonte a cui si giunge sulle ali della fantasia, ove si intrecciano i racconti dei Paladini che incontrano talvolta il peccato o la redenzione, combattono il nemico o cercano la donna amata. Una radura magica, piena di gnomi, fate, folletti ed elfi, dove la meraviglia di dischiude e l'emozione si accende.

WHAT IS ARCODACE?

... there in a forest of very dense trees, with hills and valleys in perfect balance on three different sides, wrapped in that pale aura of mystery, is Arcodace. A magical place, which has poets and lovers of all ages dream and fantasize. In the pages of Assuli's history, Arcodace is nothing more than the specular reverse of the earth, where everything lost on the planet of mortals gathers, the horizon reached on the wings of imagination, where the tales of the Paladins intertwine. Sometimes they encounter sin or redemption, fight the enemy or seek the woman they love. A magical clearing, full of gnomes, fairies, goblins and elves, where wonder opens up and emotion flares up.

Scheda tecnica



Varietà: 100% Perricone

Vigneti: Carcitella - Mazara del Vallo, 100/150 m. slm, esposizione su tutti i fronti, 5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno: terreno di medio impasto, ricco in scheletro e ciottoli, dalla buona dotazione in calcare e minerali

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'acino, fermentazione e temperatura controllata tra i 25-26 °C, macerazione con le bucce per almeno 20 giorni, svinatura soffice

Affinamento: interamente in contenitori di acciaio per 4-5 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 2-3 mesi

Grado alcolico: 13.5%

Alla vista: profondo rosso rubino con riflessi violacei

All'olfatto: un bouquet complesso, dove troviamo note di mora, pepe, spezie fresche e liquirizia

Al palato: tannini eleganti e freschi, il frutto è vivace, prevalgono le spezie e la liquirizia che vengono riconfermate energeticamente al palato



TECH SHEET

Varietal: 100% Perricone

Vineyards: Carcitella - Mazara del Vallo, 100/150 m. above sea level, exposure on all fronts, 5000 vines/ha

Soil characteristics: medium texture soil, rich in shells and pebbles, and good limestone and mineral endowment

Vinification: destemming and pressing of the grapes, fermentation and controlled temperature between 25°-26°C, maceration with the skins for at least 20 days, soft racking

Ageing: completely in stainless steel tanks for 4-5 months and subsequent refinement in bottles for 2-3 months

Alcohol content: 13.5%

To the eye: deep ruby red with violet reflections

On the nose: a complex bouquet, where we find notes of blackberry, pepper, fresh spices and liquorice

On the palate: elegant and fresh tannins, the fruit is lively, spices and liquorice dominate and are energetically reconfirmed on the palate

Il vitigno

Oggi è il simbolo di una nuova personalità della viticoltura dell'isola, nonché considerato un vero e proprio vitigno-reliquia: il Perricone a cui è stato dato grande slancio col rinascimento della Sicilia enologica, si impone con nuove interessanti interpretazioni.

“Coltivato oggi quasi esclusivamente nella Sicilia occidentale dove ha il suo territorio d'elezione, Assuli trasforma le uve Perricone in un rosso strutturato ed insieme profumato. Una scommessa in cui crediamo con audacia spingendoci verso l'alto e scommettendo sull'alta collina. Mi riferisco all'appezzamento di Scorace, 20 ettari all'interno di un'area naturale all'insolita altitudine di 600 metri sopra il livello del mare. Qui è già a dimora una selezione che ha permesso di costituire nuove vigne di Perricone, le prime piante che nel tempo daranno vita alla massima espressione di originalità e carattere di Assuli. Zona elettiva, di grande potenzialità, in cui si cela il segreto di una viticoltura coraggiosa, unita alla sapienza contemporanea del trarre la massima qualità”.

Roberto Caruso, Presidente Assuli



THE GRAPE VARIETY

Today it is the symbol of a new personality in the island's viticulture, as well as being considered a real grape relic: Perricone, which was given great impetus with the renaissance of winemaking Sicily, imposes itself with new interesting interpretations.

“Today grown almost exclusively in western Sicily where it has its chosen terrain, Assuli transforms the Perricone grapes into a structured and at the same time fragrant red. A gamble in which we boldly believe by pushing ourselves upwards and gambling on the high hill. I refer to the Scorace plot, 20 hectares within a natural area at an unusual altitude of 600 metres above sea level. Here a selection is already in place that has allowed the creation of new Perricone vineyards, the first plants that over time will give life to the maximum expression of Assuli's originality and character. Elective area, of great potential, where the secret of a courageous viticulture is hidden, combined with the contemporary wisdom of obtaining the highest quality”.

Roberto Caruso, President of Assuli

Il mix dei sapori

Ottimo con formaggi semi stagionati, affettati, ragù di pesce, tonno rosso, arrosti di carne bianca anche speziati.

THE MIX OF FLAVOURS

Excellent with semi-mature cheeses, sliced meats, fish ragout, red tuna, roasted white meat, even spicy.





Il baglio

Un'area tipica che vanta una forte vocazione alla produzione di vini dalle straordinarie ed altissime qualità. 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.

THE BAGLIO

A typical area that boasts a strong suitability for the production of wines with extraordinarily high quality. 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 vocation: almost 130 hectares, distributed between 120 and 600 metres. With an international level of business experience, 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.



Fugge tra selve spaventose e scure,
per lochi inabitati, ermi e selvaggi.
Il mover de le frondi e di verzure,
che di cerri sentia, d'olmi e di faggi,
fatto le avea con subite paure
trovar di qua di lá strani viaggi;
ch'ad ogni ombra veduta o in monte
o in valle, temea Rinaldo aver sempre
alle spalle.

[Orlando Furioso, Canto primo]



SEDE LEGALE /REGISTERED OFFICE

Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) Italia

Tel. +39 0923 547267

CANTINA /WINERY

Contrada Carcitella - 91026 Mazara del Vallo (TP) Italia

Tel. +39 0923 1987742

GPS 37.786833, 12.636655

/SOCIAL

@assuli.winery

