

TERRE SICILIANE IGT

Bianco frizzante Jalilà


ASSULI
BAGLIO



TIPOLOGIA

Vino: Bianco frizzante

Classificazione:
Terre Siciliane IGT

Vitigni:
selezione delle migliori
uve di Grillo, Zibibbo,
Catarratto e Insolia



VIGNETI

Zona di produzione:
provincia di Trapani, Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:
terreno di medio impasto, ricco in calcare e scheletro,
dalla buona dotazione minerale

Altitudine: 150-650 metri sul livello del mare

Viticultura:
guyot contro spalliera con densità d'impianto media/
alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:
insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati
ventilate

Vendemmia:
prima decade di agosto, variabile in base all'annata e
alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:
pressatura molto soffice con pressa a membrana,
successivo illimpidimento statico dei mosti e
fermentazione a temperatura controllata tra 14-
16°C in contenitori d'acciaio. Presa di spuma
con rifermentazione in autoclave a temperatura
controllata tra 12-14°C

Affinamento:
in contenitori d'acciaio per 3 mesi "sur lies" e
successivo affinamento in bottiglia per circa un mese

Gradazione alcolica: 12%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: giallo paglierino

Olfattiva: aroma intenso, floreale con note di
muschio, agrume fresco e buccia di agrume

Gustativa: fresco ed energico, lungo e sapido con
finale piacevolmente suadente

Abbinamento: si abbina piacevolmente con salumi,
piatti vegetariani e crudi di pesce

Temperatura di servizio: 8-12° C



Jalilà è il bianco frizzante Assuli. Accompagna i momenti conviviali caratterizzandosi per la sua elegante vivacità e valorizzando gli autoctoni in chiave moderna e memorabile.

TERRE SICILIANE IGT

White sparkling Jalilà



TYPE

Wine: White sparkling

Classification:
Terre Siciliane IGT

Varietal: selection of the best Grillo, Zibibbo, Catarratto and Insolia



VINEYARDS

Production area:
Province of Trapani, North-western Sicily (Italy)

Soil type:
medium texture soil rich in limestone and good mineral endowment

Altitude: 150-650 m. above sea level

Viticulture:
guyot vertical trellis system with a medium-high plant density (5,000 plant/ha)

Climate:
insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period:
first ten days of August, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:
extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 14°-16°C) in stainless steel tanks. Second fermentation in autoclaves at a controlled temperature of 12-14°C.

Ageing:
lees aged 3 months in stainless steel tanks, then in bottles for one months

Alcohol content: 12%

TASTING NOTES

Visual: straw yellow

Olfactory: intense aromas, floral, with notes of musk and citrus peel

Taste: energetic and fresh, long and saline with a pleasantly persuasive finish

Pairing: it pairs well with salami, vegetarian dishes and raw fish.

Serving temperature: 8-10° C



Jalilà is Assuli's sparkling white. It celebrates special moments, characterised by its elegant vitality and enhancing autochthonous grapes in a modern and unforgettable key.

