



**Soc. Agricola Assuli Winery Srl**  
**Sede legale/Registered office**  
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813  
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174  
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724  
info@assuli.it - www.assuli.it

**Cantina/Winery**  
Contrada Carcittella  
T +39 0923 1987742  
91026 Mazara del Vallo (TP) IT  
GPS 37.786833, 12.636655

## ASSULI. VINI PREZIOSI CON UN'ANIMA ALL'AVANGUARDIA ED ECOSOSTENIBILE. ORGOGLIOSAMENTE SICILIANI.

La scommessa vincente della famiglia Caruso che unisce marmo e vino.

Assuli, in dialetto siciliano "Al Sole", sorge nel contesto di terreni della famiglia Caruso, una bellissima area naturale che si estende su una proprietà di circa 130 ettari. La cantina è il risultato di un lento ed accurato lavoro di **ristrutturazione di un antico baglio del '700**, rispettando i criteri originari in una struttura con sue esigenze di funzionalità ed efficienza. Ed è proprio il legame con il territorio il filo conduttore di una storia iniziata nel 1948 quando il Cav. del Lavoro dott. Giacomo Caruso, imprenditore siciliano di successo e punto di riferimento per lo sviluppo dell'economia del territorio, intuì le potenzialità del 'Perlato di Sicilia', un marmo estratto sul vicino Monte Cofano. Parallelamente allo sviluppo nei settori edilizio e lapideo, la famiglia Caruso ha mantenuto salde le proprie radici, ampliando negli anni 2000 le proprie campagne, già di proprietà dal secolo scorso. Grazie al mantenimento scrupoloso dei canoni tradizionali di lavorazione di uve autoctone, Assuli ha ottenuto una produzione di vini biologici di eccellenza celebrati da numerosi riconoscimenti in tutto il mondo. Oggi la terza generazione Roberto, Nicoletta e Michele conduce l'azienda verso nuovi traguardi, trasferendo in bottiglia un antico sapere che si esprime in un vino di assoluta genuinità e dall'inconfondibile carattere. Ogni bottiglia racconta un'affascinante storia, portavoce dell'unicità che contraddistingue Assuli.

Assuli afferma pienamente il **principio di identità** attraverso la coltivazione di uve di consolidata tradizione: Nero d'Avola, Zibibbo, Insolia, Lucido, Grillo, Perricone. Questi vitigni sviluppano con il territorio un rapporto intimo, adattandosi ad esso e nutrendosi delle sue particolarità. I vini sono di grande carattere e personalità, in controtendenza rispetto all'omologazione globale del gusto. Spazio all'innovazione all'insegna della territorialità anche con i **"vitigni reliquia"** recuperati grazie ad un ambizioso progetto sperimentale: micro vinificazioni che testimoniano lo straordinario patrimonio di biodiversità dell'isola.

*"Le caratteristiche dei nostri vini sono il frutto di un clima insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate. L'altitudine, il terroir e la buona dotazione minerale rendono la coltivazione privilegiata: la ventilazione è incredibile e la mineralità straordinaria, elementi che si ritrovano poi nel calice"* afferma Roberto Caruso, Presidente. Unendo tutti i profumi e i contrasti della Sicilia in una ricerca aromatica completa, Assuli avvicina un pubblico sempre più ampio a conoscere, reperire ed apprezzare vini che hanno ottenuto riconoscimenti importanti. Lorlando, 100% Nero d'Avola, è stato insignito per l'annata 2016 del punteggio S92 da James Suckling, tra le voci più autorevoli della critica enologica internazionale. L'ultima annata sul mercato è la 2017, convincente ed agile, premiata con i Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso.

Certificates





**Soc. Agricola Assuli Winery Srl**  
**Sede legale/Registered office**  
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813  
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174  
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724  
info@assuli.it - www.assuli.it

**Cantina/Winery**  
Contrada Carcittella  
T +39 0923 1987742  
91026 Mazara del Vallo (TP) IT  
GPS 37.786833, 12.636655

Posti tra Mazara del Vallo e Trapani, i vigneti Assuli si suddividono così:

Carcittella (Mazara del Vallo), 65 ettari, 120/150 mt slm.

Latitudine 37°41'13"N Longitudine 12°31'47"E

Abbastanza pianeggiante, l'esposizione è su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso con scheletro affiorante. Due laghi artificiali dentro il fondo garantiscono l'approvvigionamento idrico per le culture. I vitigni coltivati sono: Nero d'Avola, Perricone/Pignatello, Insolia, Grillo, Lucido, Moscato d'Alessandria (Zibibbo).

Besi (Castelvetrano), 17 ettari, 200/250 mt slm.

Latitudine 37°44'07.97"N Longitudine 12°45'39.34"E

L'esposizione è totale su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, con ossatura profonda, anche qui la presenza di un lago artificiale interno al fondo assicura l'approvvigionamento idrico. In questo appezzamento si coltiva Nero d'Avola.

Fontanabianca (Salemi), 26 ettari, 150/250 mt slm.

Latitudine 37°46'23.43"N Longitudine 12°42'57.32"E

Con molte superfici pianeggianti e alcune lievemente scoscese. Nella parte pianeggiante i vitigni sono esposti su tutti i fronti mentre nella parte collinare l'esposizione è lievemente tendente a Sud. Il terreno è di medio impasto, con molta presenza argillosa e scheletro abbondante. Un grande lago artificiale è presente all'interno del fondo. La coltura è Syrah.

Segesta (Calatafimi), 3 ettari, 315 mt slm.

Latitudine 37°55'27.04"N Longitudine 12°50'28.57"E

Il terreno è ubicato all'interno di una piccola conca fra alte colline che riducono l'esposizione al sole delle piante favorendo una buona escursione termica, piantumato a Grillo. La particolarità: offre un panorama affascinante che spazia fino al Tempio di Segesta.

Scorace (Buseto Palizzolo), 20 ettari, 600 mt slm.

Latitudine 37°59'26"N Longitudine 12°46'47"E

È l'ultima chicca, in una posizione straordinaria dalla vista mozzafiato. Grazie all'insolita altitudine di 600 metri sopra il livello del mare gode di una esclusiva escursione termica che rende questa vigna unica nella zona. Su questo terreno sono già oggi a dimora le prime piante di Perricone, Nero d'Avola, Grillo e Lucido che nel tempo daranno origine alla massima espressione di originalità e carattere di Assuli.

Curiosità in più: si fa notare anche l'**Olio Extravergine di Oliva** Assuli, straordinaria unione delle 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. La brucatura a mano delle olive, la lenta lavorazione a freddo si esprimono in un sapore unico ed inconfondibile. È ideale per arricchire dei primi piatti con molluschi, crudi di mare, marinate di spigola, pesci arrosto, carni bianche e formaggi caprini.

Certificates





**Soc. Agricola Assuli Winery Srl**  
**Sede legale/Registered office**  
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813  
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174  
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724  
info@assuli.it - www.assuli.it

**Cantina/Winery**  
Contrada Carcittella  
T +39 0923 1987742  
91026 Mazara del Vallo (TP) IT  
GPS 37.786833, 12.636655

## ASSULI. PRECIOUS WINES WITH AN AVANT-GARDE, ECOLOGICALLY SUSTAINABLE SOUL. PROUDLY SICILIAN.

The winning challenge of the Caruso family that combines marble and wine.

Assuli ("*Under the sun*" in Sicilian dialect), lies in the midst of land owned by the Caruso family, a wonderful area of countryside in a property of about 130 hectares. It is the result of the patient, **painstaking and detailed restoration of an old 18th century baglio** (farm with a courtyard at its center), respecting the original criteria of a building with the requirements of functionality and economic efficiency. And it is precisely the link with the territory that is the common thread of a story that began in 1948 when the Cav. del Lavoro, Dr. Giacomo Caruso, a successful Sicilian entrepreneur and a point of reference for the development of the economy of the area, realized the potential of the 'Perlato di Sicilia', a marble quarried on the nearby Mount Cofano. Alongside the development of the stone business, the Caruso family has maintained its roots firmly, expanding its countryside in the 2000s, already owned since the last century. Thanks to the careful maintenance of the traditional ways of processing native grapes, Assuli has obtained a production of excellent organic wines celebrated by many awards all over the world. Today the third generation of the family - Roberto, Nicoletta and Michele – is now leading the company towards new goals, handing over the age-old expertise into the bottle creating wines that are absolutely genuine and of unmistakable personality. Each bottle tells a fascinating story, it's a spokesman for the uniqueness that distinguishes Assuli.

Assuli completely embodies the **principle of identity** of the land of origin, by promoting the production of traditional Sicilian grapes: Nero d'Avola, Zibibbo, Insolia, Lucido, Grillo, Perricone. In fact, these native varieties develop an intimate relationship with the terroir, adapting to it and nourishing themselves on its specific features. The wines display great character and personality, bucking the global trend of homogenizing tastes. By combining all the fragrances and contrasts of Sicily with a quest for the optimization of aromas, Assuli is encouraging an ever-growing public to get to know, seek out and enjoy the wines of Sicily. Space for innovation under the flag of territoriality also with the "**relic vines**" recovered thanks to an ambitious experimental project including micro-winemaking which shows witness to the island's extraordinary biodiversity.

*"The features of our wines are the result of an insular-Mediterranean climate, with mild winters and windy summers. The altitude, the terroir and the good mineral endowment make the cultivation privileged: the ventilation is incredible and the minerality extraordinary, elements that you can appreciate in the glass"* says Roberto Caruso, President of Assuli. Combining all the scents and contrasts of Sicily in a complete aromatic research, Assuli brings an ever wider public closer to knowing, finding and appreciating wines that have won valuable awards. Lorlando, 100% Nero d'Avola, was awarded the JS92 score for the 2016 vintage by James Suckling, one of the most renowned voices of international wine critics. The latest vintage on the market is 2017, convincing and agile, awarded with the Tre Bicchieri by Gambero Rosso's Vini d'Italia 2020 guide.

Certificates





**Soc. Agricola Assuli Winery Srl**  
**Sede legale/Registered office**  
Via Archi, 9 - 91100 Trapani (TP) IT - CF/P.IVA 02431690813  
Cap. Soc. €105.263,00 i.v. - N.REA TP 170174  
T +39 0923 547267 - F +39 0923 820724  
info@assuli.it - www.assuli.it

**Cantina/Winery**  
Contrada Carcittella  
T +39 0923 1987742  
91026 Mazara del Vallo (TP) IT  
GPS 37.786833, 12.636655

Located between Mazara del Vallo and Trapani, Assuli's vineyards are the following:

Carcittella (Mazara del Vallo), 65 hectares, 120/150 m. above sea level.

Latitude 37°41'13"N Longitude 12°31'47"E

Fairly flat land with all-round exposure. The soil is medium-textured, mainly clayey and with stony outcrops. Two artificial lakes within the area guarantee a water supply for the vines. The varieties grown here are: Nero d'Avola, Perricone/Pignatello, Insolia, Grillo, Lucido, Moscato d'Alessandria (Zibibbo).

Besi (Castelvetrano), 17 hectares, at 200-250 m. above sea level.

Latitude 37°44'07.97"N Longitude 12°45'39.34"E

Total exposure on all sides. The soil is medium-textured, with stones deep down; here too the presence of a man-made lake ensures the water supply. In this area Assuli cultivates Nero d'Avola.

Fontanabianca (Salemi), 26 hectares, at 200-250 m. above sea level.

Latitude 37°46'23.43"N Longitude 12°42'57.32"E

With lots of flat land and some that is slightly sloping. On the plain the vines are exposed on all sides, whereas in the hillier part they tend to face South. The soil is of medium texture, with a lot of clay and abundant stones. A large artificial lake is present within the site. The cultivar is Syrah.

Segesta (Calatafimi), 3 hectares, 315 m. above sea level.

Latitude 37°55'27.04"N Longitude 12°50'28.57"E

The plot is located within a small basin between high hills that reduce the exposure of plants to the sun, taking a good temperature range, planted at Grillo. The peculiarity: it offers a lovely panorama that goes as far as the Temple of Segesta.

Scorace (Buseto Palizzolo), 20 hectares, 600 m. above sea level.

Latitude 37°59'26"N Longitude 12°46'47"E

The latest gem is the 20-hectare site at Bosco Scorace, in an extraordinary position and the unusual altitude for the area of no less than 600 meters above sea level. On this soil are already planted the first plants of Perricone, Nero d'Avola, Grillo and Lucido that over time will give rise to the premium expression of originality and character of Assuli.

An additional note: the **Assuli Extra Virgin Olive Oil**, an extraordinary union of the refined Nocellara del Belice, Cerasuola and Biancolilla cultivars. An oil that, thanks to the extreme care during harvesting and pressing, guarantees an unchanged cleanliness of colour and palate over time. The hand grabbing of the olives, the slow cold processing are expressed in an unique and unmistakable flavor. It is ideal to enrich first courses with shellfish, raw seafood, marinated sea bass, roast fish, white meat and goat cheese.

Certificates

