



ASSULI
BAGLIO



CARINDA

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



Chi è Carinda?

Paladina di Francia, figlia di Rinaldo e Floriana, degna figlia del padre sin da giovane andava per armi, cosicché un giorno cadde prigioniera di una banda di malandrini, che l'avrebbero di certo uccisa se non fosse venuto in suo aiuto il prode Cladinoro. Una volta salva i due giovani si conobbero e si innamorarono, ma presto furono divisi, in quanto Carinda fu rapita da un carro alato comandato da sua zia la maga Medea.

Presa d'amore per Cladinoro, la bella Carinda non poté sopportare la lontananza, così durante la notte bruciò i libri magici della zia e scappò alla ricerca del suo amato. Dopo tanto peregrinare e gesta di inaudito valore, tra cui quello di liberare sua zia Bradamante dal vile e astuto mago Archirolo, poté riabbracciare il suo amato Cladinoro. Una volta ritornati in Francia alla corte di Carlo Magno, i due innamorati si unirono in matrimonio.

WHO IS CARINDA?

Paladin of France, daughter of Rinaldo and Floriana, worthy daughter of her father, she took up arms from a young age, so that one day she fell prisoner of a band of marauders, who would certainly have killed her if the brave Cladinoro had not come to her aid. Once safe, the two young people got to know each other and fell in love, but they were soon split up, as Carinda was kidnapped by a winged chariot commanded by her aunt the sorceress Medea. Passionately in love with Cladinoro, the beautiful Carinda could not bear staying away from him so during the night she burned her aunt's magic books and ran away in search of her beloved. After much wandering, and having performed feats of unprecedented valour, including and not least that of freeing her aunt Bradamante from the vile and cunning magician Archirolo, she was able to embrace her beloved Cladinoro once again. Once they returned to France, the two lovers were joined in marriage at Charlemagne's court.

Scheda tecnica



Varietà: 100% Insolia

Vigneti: Carcitella - Mazara del Vallo, 200/250 m. slm, esposizione su tutti i fronti, 5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno: medio impasto, ricco in calcare, buona dotazione minerale

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio

Affinamento: in contenitori d'acciaio per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi

Grado alcolico: 12.5%

Alla vista: giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

All'olfatto: note finissime di frutta agrumata che richiama il fiore di zagara

Al palato: fresco, sapido e minerale



TECH SHEET

Varietal: 100% Insolia

Vineyards: Carcitella - Mazara del Vallo, 200/250 m. above sea level, exposure on all fronts, 5000 vines/ha

Soil characteristics: medium texture, rich in limestone, good mineral content

Vinification: very soft pressing with a membrane press, subsequent static clarification of the musts and fermentation at a controlled temperature (16°/17° C) in steel vats

Ageing: in steel vats for 4/5 months "sur lies" and subsequent ageing in the bottle for at least 2/3 months

Alcohol content: 12.5%

To the eye: straw yellow with clear greenish reflections

On the nose: very fine notes of citrus fruit that recalls the orange blossom

On the palate: fresh, savoury and mineral

Il vitigno

L'Inzolia di Sicilia è così, delicato, elegante, coinvolgente e mai invasivo. Uve dal colore dorato che donano vini freschi che richiamano l'estate e la vacanza. L'Inzolia offre un'armonia di profumi che si intrecciano piacevolmente in un bouquet suadente e raffinato. Le uve sono coltivate con successo nella tenuta di Carcitella, in cui i vigneti di proprietà sono totalmente condotti in biologico. Carinda Sicilia Doc è fragrante e fresco, grazie ai suoi profumi slanciati e alla sua mineralità.

"I nostri bianchi d'annata devono la loro qualità al terroir più unico che raro che permette di mettere in risalto vitigni rappresentativi di una Sicilia innovativa".

Roberto Caruso, Presidente Assuli



THE GRAPE VARIETY

Sicilian Inzolia is so delicate, elegant, engaging and never invasive. The golden grapes become fresh wines that remind one of summer and holidays. Inzolia offers a harmony of aromas that are pleasantly intertwined in a persuasive and refined bouquet. The grapes are successfully grown on the Carcitella estate, where the proprietary vineyards are totally organic. Carinda Sicilia DOC is fragrant and fresh, thanks to its slender aromas and its minerality.

"Our vintage whites owe their quality to the quite unique terroir that allows them to highlight grape varieties representative of an innovative Sicily".

Roberto Caruso, President of Assuli

Il mix dei sapori

Ottimo con antipasti di crostacei e frutti di mare e frittiture di pesce.

THE MIX OF FLAVOURS

Excellent with shellfish and seafood appetizers and fried fish.





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.



Oh di che belle e saggie donne veggio,
oh di che cavalieri il lito adorno!
Oh di ch'amici, a chi in eterno deggio
per la letizia c'han del mio ritorno!

[Orlando Furioso, Canto quarantesimosesto]



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

