



ASSULI  
BAGLIO



# DARDINELLO

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 Dardinello?

Re Dardinello annovera tra i suoi sudditi Medoro, giovane guerriero bellissimo d'aspetto, anche per via dei capelli insolitamente biondi per un Moro d'Africa, legato da amicizia al commilitone Cloridano. Dardinello trova la morte duellando contro Rinaldo, segnando la disfatta dei Saraceni. È il più giovane dei sovrani saraceni che sotto la guida di Agramante, loro capo assoluto, assediavano Carlo Magno a Parigi. Nonostante la giovane età, si battè con grande passione: alcuni cristiani vennero da lui feriti in combattimento, ma molti di più sono quelli che finirono sue vittime.

### WHO IS DARDINELLO?

*King Dardinello counts among his subjects Medoro, a handsome-looking young warrior, also because of the unusually blond hair for an African Moor, linked by friendship to his fellow soldier Cloridano.*

*Dardinello met his death by duelling with Rinaldo, marking the defeat of the Saracens. He is the youngest of the Saracen rulers who under the leadership of Agramante, their absolute leader, besieged Charlemagne in Paris. Despite his young age, he fought with great fervour: some Christians were wounded by him in combat, but many more are those who ended up as his victims.*

# Scheda tecnica



**Varietà:** 100% Zibibbo

**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:** al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia

**Al palato:** in linea con le sensazioni olfattive, fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità



## TECH SHEET

**Varietal:** 100% Zibibbo

**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:** the nose offers an intense and persistent bouquet, with hints of peach and Sicilian citrus

**On the palate:** in line with the olfactory sensations, fresh and soft on the palate, with a pleasant harmony between salinity and minerality



# Il vitigno

Noto anche come Moscato d'Alessandria, si diffuse in molte zone del sud d'Europa in seguito al dominio arabo da cui deriva anche il nome stesso. 'Zibibb' significa infatti uva secca o appassita, di cui gli arabi facevano grande uso.

In Sicilia è coltivato tradizionalmente come uva da appassimento, dà grandi vini anche nella versione secca per travolgere con la sua aromaticità, i suoi profumi intensi e persistenti per il tutto pasto.

"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

*Also known as Muscat of Alexandria, it spread to many areas of southern Europe following the Arab domination from which the name itself also derives. 'Zibibb' in fact means dried or withered grapes, which the Arabs made great use of.*

*In Sicily it is traditionally cultivated as a drying grape, overwhelming even dry wines with its fragrance, its intense and persistent aromas for the entire meal.*

*"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 piatti di pesce anche affumicati, frittiture di pesce e insalate gourmet.

## THE MIX OF FLAVOURS

*Excellent with fish dishes, including smoked fish, fried fish and gourmet salads.*







## 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.*





Urta, apre, caccia, atterra, taglia e fende  
qualunque lo 'mpedisce o gli contrasta.  
E Dardinel che quel disire intende,  
a volerlo saziar già non sovrasta.

*[Orlando Furioso, Canto decimottavo]*





**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

