



ASSULI  
BAGLIO



# FIORDILIGI

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 Fiordiligi?

Giovane amata di Brandimarte, lascia Parigi per cercare Orlando, qui ritornato dopo la liberazione dal palazzo di Atlante.

È l'unica persona ad aver visto Orlando impazzire, ed è così l'unica in grado di riconoscerlo. Erra in cerca del suo sposo Brandimarte, il quale a sua volta è sulle tracce di Orlando impazzito. Assiste casualmente alla zuffa tra Rodomonte e Orlando, lo riconosce, ma non può impedire che il conte si allontani.

A Biserta raggiunge Orlando, proprio mentre il pazzo si incontra con Astolfo e altri quattro cavalieri. Permette così che Orlando venga riconosciuto e che gli venga restituito il senno. Sempre a Biserta attende gli esiti del triplice duello di Lampedusa, e qui apprende della morte del marito Brandimarte.

### WHO IS FIORDILIGI?

*Brandimarte's beloved young woman, she leaves Paris to look for Orlando, who has returned here after being freed from Atlas' palace.*

*She is the only person to have seen Orlando go mad, and is thus able to recognize him. She wanders in search of her husband Brandimarte, who in turn is on the trail of a mad Orlando. She witnesses by chance the fight between Rodomonte and Orlando, recognizes him, but cannot prevent the count from leaving.*

*She catches up with Orlando in Biserta, just as the madman meets Astolfo and four other knights. In this way, she allows Orlando to be recognized and his senses return to him. Also in Biserta she awaits the results of the triple duel of Lampedusa, and learns of the death of her husband Brandimarte.*



# Scheda tecnica



**Varietà:** 100% Grillo

**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 inox

**Affinamento:** in contenitori di 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 subito un elegante ventaglio di frutta agrumata che si coniuga perfettamente con forti sentori di ananas

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



## TECH SHEET

**Varietal:** 100% Grillo

**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 stainless 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 immediately offers an elegant range of citrus fruit that blends perfectly with strong hints of pineapple

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



# Il vitigno

---

Il Grillo è piena espressione della Sicilia, dove è coltivato fin dalla fine del 1800, frutto dell'incrocio tra il Lucido e lo Zibibbo. Con le sue uve si producono ottimi vini bianchi, con un buon corredo aromatico. In più, ama i contrasti: il suo fascino risiede proprio nell'irrisolta tensione espressiva tra i suoi elementi, tra acidità e ricca dolcezza del frutto. È un'uva duttile, il Grillo, che si presta a essere plasmata dal clima, dai suoli, dalla gestione della vigna e dalle pratiche di cantina. Sono proprio queste sue caratteristiche, complesse e un po' sfuggenti, a fare la base del suo crescente successo fino ad averlo fatto diventare il bianco più interessante dell'attuale panorama del vino siciliano.

"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

*The Grillo is fully expressive of Sicily, where it has been cultivated since the end of the 1800s, the result of the cross between the Lucido and the Zibibbo. Its grapes produce excellent white wines, with a good aromatic complement. In addition, it loves contrasts: its charm lies in the unresolved expressive tension between its elements, between acidity and the rich sweetness of the fruit. Grillo is a flexible grape, which lends itself to being shaped by the climate, the soils, the management of the vineyard and after-care. It is precisely these characteristics, complex and somewhat elusive, that form the basis of its growing success up to becoming the most interesting white of the current Sicilian wine scene.*

*"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 l'abbinamento con primi piatti e frittiture di pesce.

## THE MIX OF FLAVOURS

*Excellent pairing with first courses 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.*





Or Fiordiligi in tal fretta si muove,  
come lo vede, che ben mostra aperta  
quella allegrezza ch'i precessi guai  
le fêro la maggior ch'avesse mai.

*[Orlando Furioso, Canto trentesimonono]*





**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

