



ASSULI
BAGLIO



FIORDISPINA

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 Fiordispina?

Figlia del re Marsilio, Fiordispina vide un giorno Bradamante, sorella di Ricciardetto, che ferita alla testa durante un combattimento contro soldati saraceni, si era tagliata i capelli per curarsi la ferita. Giunta ad una fonte si era poi sdraiata sull'erba. Fiordispina, credendola un cavaliere, si innamorò di lei. Le confessò il suo amore e la baciò anche. Bradamante, imbarazzata, chiarì allora la propria identità.

Nonostante questo, Fiordispina continuò ad ardere d'amore, disperandosi ed addolorandosi di non poter sfogare la propria passione e per il proprio folle sentimento, a quel tempo senza precedenti. Una sera Fiordispina la invitò nel proprio castello vestendola da donna, così da cercare di spegnere la propria passione. Si coricarono anche nello stesso letto, ma mentre Bradamante dormiva, il desiderio dell'altra cresceva sempre di più, pianse, sognò che la compagna cambiasse sesso e pregò anche che ciò avvenisse. La mattina Fiordispina donò a Bradamante un cavallo ed una sopravveste, e ritornò a Montalbano.

WHO IS FIORDISPINA?

Daughter of King Marsilius, Fiordispina one day saw Bradamante, Ricciardetto's sister, who, wounded in the head during a fight against Saracen soldiers, cut her hair to heal the wound. When she reached a spring she then lay down on the grass. Fiordispina, believing she was a knight, fell in love with her. She confessed her love to the woman and kissed her too. Bradamante, embarrassed, immediately made her identity clear.

However, Fiordispina continued to burn with love for her, despairing and grieving at not being able to vent her amorous passion and her own crazy feeling, unprecedented at that time. One evening Fiordispina invited her to the castle and had her also dress as a woman, so as to try to curb her passion. They also went to bed together, but while Bradamante was sleeping, the other one's desire grew increasingly, she cried, dreamed that her partner would change sex and also prayed that this would happen. In the morning Fiordispina gave Bradamante a horse and a surcoat and she finally returned to Montalbano.



Scheda tecnica



Varietà: 100% Perricone

Vigneti: Carcitella - Mazara del Vallo, 100/150 m. s.l.m, esposizione su tutti i fronti, 5000 ceppi/ha

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

Vinificazione: in bianco, diraspatura e leggera pigiatura, con una brevissima macerazione in pressa, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata 14-16° che dura circa 2 settimane

Affinamento: 3-4 mesi in acciaio, con sospensione periodica delle fecce fini (batonnage)

Grado alcolico: 12.5%

Alla vista: colore rosa brillante con riflessi oro

All'olfatto: intense note di frutta fresca, note floreali con leggeri sentori di spezie orientali. Al naso spiccano ciliegia, fragolina di bosco accompagnate da una nota agrumata

Al palato: fresco e sapido



TECH SHEET

Varietal: 100% Perricone

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: with white vinification, de-stemming and light pressing, with a very short maceration in the press, soft pressing, fermentation at controlled temperatures (14-16°) which lasts about 2 weeks

Ageing: 3-4 months in stainless steel tanks in "sur lies" (batonnage)

Alcohol content: 12.5%

To the eye: bright pink colour with gold reflections

On the nose: intense notes of fresh fruit, floral notes with light hints of oriental spices. Cherry, wild strawberry accompanied by a hint of citrus stand out on the nose

On the palate: fresh and pleasant

Il vitigno

Il Perricone ancora protagonista in Casa Assuli. Un'uva che ben sposa la scelta di una vinificazione "en rose", e una tenuta, quella di Carcitella, in cui i vigneti di proprietà sono totalmente condotti in biologico. Il nuovo Sicilia Doc Fiordispina, prodotto per la prima volta con l'annata 2021, proviene da terreni che donano un timbro spiccatamente elegante. Fresco, profumato, risplende di un bel colore corallo.

"Abbiamo voluto introdurre un nuovo Perricone in purezza, che va ad affiancare il nostro Furioso, in grado di mostrare un'altra espressione di questa varietà che nel nostro territorio assume tratti molto distintivi e ne è piena ed autentica espressione".

Roberto Caruso, Presidente Assuli



THE GRAPE VARIETY

Perricone is the main character in Casa Assuli yet again. A grape that goes well with the choice of an "en rose" vinification, and an estate, that of Carcitella, in which the owned vineyards are totally organic. The new Sicilia Doc Fiordispina, produced for the first time with the 2021 vintage, comes from a terroir that gives it a distinctly elegant feature. Fresh, fragrant, it glows with a beautiful coral colour.

"We wanted to introduce a new Perricone in purity, which goes alongside our Furioso, capable of showing another side to this very distinctive variety which is a fully authentic aspect of our terroir".

Roberto Caruso, President of Assuli

Il mix dei sapori

Un rosato da abbinare a tutto pasto, ideale con piatti dalla leggera speziatura, salumi e crudi di pesce. Ottimo anche con gli accostamenti più temerari come i robusti piatti di carne, zuppe di pesce o sushi.

THE MIX OF FLAVOURS

A rosé to pair with any meal, ideal with lightly spiced dishes, cold cuts and raw fish. Also excellent with the most daring pairings such as robust meat dishes, fish soups or sushi.





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.



Io me ne vo la notte (Amore è duce)
a ritrovar la bella Fiordispina;
e v'arrivai che non era la luce
del sole ascosa ancor ne la marina.
Beato è chi correndo si conduce
prima degli altri a dirlo alla regina,
da lei sperando per l'annunzio buono
acquistar grazia e riportarne dono.

[Orlando Furioso, Canto ventesimoquinto]



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

