



# JALILÀ

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 / Catarratto 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*

## **Frizzante /Sparkling**

Jalilà / Bianco Frizzante *Terre Siciliane IGT*

## Cosa significa Jalilà?

Il nome femminile di origine araba, che significa "grande" e "importante", evoca immediatamente l'immagine di Angelica, la magnifica principessa del Catai, icona della femminilità e oggetto dell'amore di Orlando. La sua delicatezza travolgente suscita passioni e turbamenti, dipinta con maestria nell'Orlando Furioso di Ludovico Ariosto, un'opera intrisa di avventure avvincenti e intrecciata con leggerezza e vivacità.

L'origine etimologica del nome risale alla millenaria storia della Sicilia, dove l'influenza araba permea la cultura, l'architettura, le tradizioni e il linguaggio.

Dal punto di vista fonetico, il nome risuona con un'allegria modernità, simile al vino frizzante o vivace, con cui si integra armoniosamente. La presenza della vocale aperta [a] e dell'accento [à], che sottolinea il nucleo della sillaba accentata, conferisce al nome un timbro gioioso e liberatorio, evocando immagini felici e luminose.

### WHAT DOES JALILÀ MEAN?

*The feminine name of Arabic origin, meaning "great" and "important", immediately conjures the image of Angelica, the magnificent princess of Cathay, an icon of femininity and the object of Orlando's love. Her overwhelming delicacy arouses passions and tumults, depicted masterfully in Ludovico Ariosto's "Orlando Furioso", a work infused with captivating adventures interwoven with lightness and vivacity.*

*The etymological origin of the name dates back to the millennia-old history of Sicily, where Arab influence permeates culture, architecture, traditions, and language.*

*From a phonetic standpoint, the name resonates with a cheerful modernity, akin to sparkling or lively wine, with which it harmonizes seamlessly. The presence of the open vowel [a] and the accent [à], emphasizing the core of the accented syllable, gives the name a joyful and liberating tone, evoking images of happiness and brightness.*





## Scheda tecnica

### Varietà:

selezione delle migliori uve di Grillo, Zibibbo, Catarratto e Insolia

### Vigneti:

150/650 m. s.l.m., esposizione su tutti i fronti, 5000 ceppi/ha

### Caratteristiche del terreno:

terreno di medio impasto, ricco in calcare e scheletro, dalla buona dotazione minerale

### Vinificazione:

pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata tra 14-16°C in contenitori d'acciaio. Presa di spuma con rifermentazione in autoclave a temperatura controllata tra 12-14°C

### Affinamento:

in contenitori d'acciaio per 3 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per circa un mese

**Grado alcolico:** 12%

**Alla vista:** giallo paglierino

**All'olfatto:** aroma intenso, floreale con note di muschio, agrume fresco e buccia di agrume

**Al palato:** fresco ed energico, lungo e sapido con finale piacevolmente suadente

### TECH SHEET

**Varietal:** selection of the best Grillo, Zibibbo, Catarratto and Insolia

### Vineyards:

150/650 m. above sea level, exposure on all fronts, 5000 vines/ha

### Soil characteristics:

medium texture soil rich in limestone and good mineral endowment

### Vinification:

extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 14°-16°C) in stainless steel tanks. Second fermentation in autoclaves at a controlled temperature of 12-14°C

### Ageing:

lees aged 3 months in stainless steel tanks, then in bottles for one months

**Alcohol content:** 12%

**To the eye:** straw yellow

**On the nose:** intense aromas, floral, with notes of musk and citrus peel

**On the palate:** energetic and fresh, long and saline with a pleasantly persuasive finish



ASSULI is certified VIVA



Program promoted by the Italian Ministry for the Environment, Land and Sea. [www.viticolturasostenibile.org](http://www.viticolturasostenibile.org)

# Il mix dei sapori

---

Si abbina piacevolmente con salumi,  
piatti vegetariani e crudi di pesce

## **THE MIX OF FLAVOURS**

*It pairs well with salami, vegetarian dishes  
and raw 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.*





**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

