



ASSULI
BAGLIO



LORLANDO

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 Lorlando?

Orlando è uno dei più valorosi paladini di Carlo Magno, "non usato all'amorose cose", si trova preso e vinto solo con uno sguardo alla bella Angelica. Torna dall'Oriente portando con sé Angelica di cui è innamorato, litiga con Rinaldo, anch'esso di lei innamorato. A causa di questa lite, Carlo toglie Angelica a Orlando e la promette a chi sarà più valoroso nella battaglia contro i Mori. Ma la battaglia (di Montalbano) è una disfatta per i Cristiani, e Angelica ne approfitta per fuggire.

La principessa, desiderata da quasi ogni uomo, fugge per i boschi della Francia e incontra Medoro, un soldato semplice saraceno, che giace a terra dopo essere stato gravemente ferito. La donna lo salva e man mano che Medoro riacquista colorito e bellezza, Angelica se ne innamora. Orlando cade in preda alla follia. Inseguendo Angelica, viene attirato nel castello di Atlante e non ne esce fino a che Astolfo non lo libera dall'incantesimo. Arriva a Biserta, viene riconosciuto grazie a Fiordiligi. I cinque eroi riescono ad immobilizzarlo e lo costringono ad inalare dall'ampolla, ridandogli il senno. "Solvite me" sono le sue prime parole. Accetta quindi di decidere le sorti della guerra in un triplice duello a Lampedusa: nel feroce duello, Gradasso e Agramante muoiono, decretando la vittoria dei Cristiani sui Saraceni.

WHO IS LORLANDO?

Orlando is one of the most valiant of Charlemagne's paladins, "not used to amorous feelings", he is caught and conquered with just a look at the beautiful Angelica. He returns from the East taking Angelica with him, whom he is in love with, and quarrels with Rinaldo, who is also in love with Angelica. Because of this quarrel, Charlemagne takes Angelica away from Orlando and promises her to whoever will be braver in the battle against the Moors. But the battle (of Montalbano) is a defeat for the Christians, and Angelica takes the opportunity to escape.

The princess, desired by almost every man, flees through the woods of France and meets Medoro, a Saracen soldier, lying on the ground after being severely wounded. The woman saves him and as Medoro regains his colour and beauty, Angelica falls in love with him. Orlando falls prey to madness. Chasing Angelica, he is lured into the castle of Atlas and does not leave it until Astolfo frees him from the spell. Arriving in Biserta, he is recognised thanks to Fiordiligi. The five heroes manage to immobilize him and force him to inhale from the ampoule, restoring his sense. "Solvite me" are his first words. He then agrees to decide the fate of the war in a triple duel in Lampedusa: in the fierce duel, Gradasso and Agramante die, thus decreeing the victory of the Christians over the Saracens.



Scheda tecnica



Varietà: 100% Nero d'Avola

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

Caratteristiche del terreno:

Terreni: terreno di medio impasto ricco in scheletro e ciottoli e dalla buona dotazione minerale

Vinificazione: diraspapigiatura soffice con macerazione di 10/15 giorni, variabile a seconda dell'annata. L'estrazione tramite tradizionali rimontaggi. Temperatura di fermentazione 26° C

Affinamento: a fermentazione malolattica svolta, il vino affina in serbatoi in acciaio per un periodo di 3/4 mesi con successivo affinamento in bottiglia per altri 3/4 mesi

Grado alcolico: 13.5%

Alla vista: colore rosso rubino compatto con riflessi porpora

All'olfatto: intensi profumi di frutta rossa matura

Al palato: buon equilibrio in bocca e morbidi tannini



TECH SHEET

Varietal: 100% Nero d'Avola

Vineyards: Carcitella - Mazara del Vallo, 100/150 m. above sea level, exposure on all fronts, 5000 vines/ha

Soil characteristics: medium texture soil rich of stones and pebbles with a good mineral endowment

Vinification: soft de-stemming with maceration of 10/15 days, variable depending on the vintage. Extraction through traditional pumping over. Fermentation temperature 26° C

Ageing: after malolactic fermentation 3/4 months in stainless steel tanks, then in bottle for other 3/4 months

Alcohol content: 13.5%

To the eye: compact ruby red colour with purple reflections

On the nose: intense aromas of ripe red fruit

On the palate: good balance in the mouth and soft tannins

Il vitigno

Il Nero d'Avola è il re dei vitigni a bacca rossa della Sicilia grazie alla sua eleganza, sontuosità e carattere. È un rosso dotato di profondità, coltivato con successo nella tenuta di Carcitella, in cui i vigneti di proprietà sono totalmente condotti in biologico. Lorlando Sicilia Doc è caldo e strutturato come il sole che bacia quest'isola.

“È un vino dalle molteplici sfaccettature che esprime nel calice tutto il terroir della Sicilia e omaggia la sua terra; sono molteplici i riconoscimenti che ha ricevuto a livello internazionale”.

Roberto Caruso, Presidente Assuli



THE GRAPE VARIETY

Nero d'Avola is the king of Sicilian red grape varieties thanks to its elegance, sumptuousness and character. It is a red with depth, successfully cultivated on the Carcitella estate, where the proprietary vineyards are totally organic. Lorlando Sicilia Doc is warm and structured like this sun-kissed island.

“It is a multi-faceted wine that conveys all the Sicilian terroir in the glass and pays homage to its land; it has received many international awards”.

Roberto Caruso, President of Assuli

Il mix dei sapori

Un rosso ottimo con formaggi di media stagionatura, arrostiti e brasati.

THE MIX OF FLAVOURS

An excellent red with medium-aged cheese, roasted and braised meat.





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.



Le donne, i cavallier, l'arme, gli amori,
le cortesie, l'audaci imprese io canto,
che furo al tempo che passaro i Mori
d'Africa il mare,
e in Francia nocquer tanto,
seguendo l'ire e i giovenil furori
d'Agramante lor re, che si diè vanto
di vendicar la morte di Troiano
sopra re Carlo imperator romano.

[Orlando Furioso, Canto primo]



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

