



ASSULI
BAGLIO



DONNA ANGELICA

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*

Chi è Donna Angelica?

Nel cuore delle vicende epiche, si dipana la storia della bellissima figlia di Galafrone, re del Catai, ambita da due illustri paladini di Francia: Orlando e Rinaldo, entrambi devoti a Carlo Magno. Dopo la disfatta del fratello in un duello con Ferraù, Angelica si sottrae alle corteggiatrici attenzioni dei paladini e ai fervidi desideri dei soldati saraceni. Tuttavia, la sua vita prende una svolta inaspettata quando scopre la fonte dell'amore e ne gusta l'acqua, innamorandosi di Rinaldo, che, purtroppo, la respinge poiché ha bevuto dall'antagonistica fonte dell'odio. Ma anche Rinaldo, legato a Orlando da vincoli di parentela, si trova a combattere i sentimenti per la principessa, scatenando contrasti e contese tra i paladini. Per ristabilire l'armonia, Carlo Magno affida Angelica al duca Namò di Baviera, promettendola in premio a chi dimostrerà maggior valore nel prossimo scontro.

La desiderata principessa, inseguita dalle passioni di quasi ogni uomo, si rifugia nei boschi della Francia, dove incontra Medoro, un giovane fante saraceno gravemente ferito in uno scontro con i cristiani. Angelica lo soccorre, e mentre lui rinfranca il suo spirito e ritorna alla bellezza perduta, la principessa si innamora profondamente di lui. Dopo avergli prestato le cure necessarie, i due amanti sigillano il loro legame incidendo i loro nomi sui tronchi degli alberi circostanti, e insieme fuggono, scatenando la gelosia e la pazzia di Orlando.

WHO IS ANGELICA?

At the heart of epic events unfolds the tale of the beautiful daughter of Galafrone, king of Cathay, coveted by two illustrious French paladins: Orlando and Rinaldo, both devoted to Charlemagne. After her brother's defeat in a duel with Ferraù, Angelica eludes the courtship of the paladins and the fervent desires of the Saracen soldiers. However, her life takes an unexpected turn when she discovers the Fountain of Love and drinks its water, falling in love with Rinaldo, who unfortunately rejects her because he has drunk from the antagonistic Fountain of Hate. Yet, Rinaldo, bound to Orlando by bonds of kinship, finds himself grappling with feelings for the princess, sparking conflicts and disputes among the paladins. To restore harmony, Charlemagne entrusts Angelica to Duke Namò of Bavaria, promising her as a prize to whoever demonstrates the greatest valor in the next battle.

The coveted princess, pursued by the passions of almost every man, seeks refuge in the forests of France, where she encounters Medoro, a young Saracen squire gravely wounded in a skirmish with the Christians. Angelica tends to him, and as he regains his strength and former beauty, the princess falls deeply in love with him. After administering the necessary care, the two lovers seal their bond by carving their names into the trunks of the surrounding trees, and together they flee, inciting the jealousy and madness of Orlando.





Scheda tecnica

Varietà:

100% Catarratto Lucido

Vigneti:

Carcitella - Mazara del Vallo, 200/250 m. slm, esposizione su tutti i fronti, 5000 ceppi/ha

Caratteristiche del terreno:

suolo argilloso, con buona dotazione calcarea ed equilibrato contenuto di sostanze organiche ed azoto

Vinificazione:

pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (18°/20°C) in contenitori di acciaio

Affinamento:

8-10 mesi di affinamento sulle fecce fini "sur lies" tramite batonnage e successivo affinamento in bottiglia per almeno 3-4 mesi

Grado alcolico: 13%

Alla vista: colore giallo paglierino

All'olfatto: al naso offre un bouquet fruttato ampio con sentori floreali, di albicocca e di frutta a polpa bianca

Al palato: fresco con una raggiunta armonia di salinità e mineralità

TECH SHEET

Varietal:

100% Catarratto Lucido

Vineyards:

Carcitella - Mazara del Vallo, 200/250 m. above sea level, exposure on all fronts, 5000 vines/ha

Soil characteristics:

clay soil with a good amount of limestone and balanced content of organic elements and nitrogen

Vinification:

extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (18°-20°C) in steel tanks

Ageing:

lees aged 8-10 months through batonnage, then in bottles for at least 3-4 months

Alcohol content: 13%

To the eye: straw yellow

On the nose: it offers an extensively fruity bouquet with floral hints of apricot and white pulp fruit

On the palate: fresh with harmonic salinity and minerality



ASSULI is certified VIVA



Program promoted by the Italian Ministry for the Environment, Land and Sea. www.viticolturasostenibile.org

Il vitigno

Il Lucido, già noto come Catarratto Lucido è un'altro dei vitigni autoctoni dell'area Trapanese, ha origini antichissime se ne ha traccia sin dal 1500 da cui si ottiene un vino dal colore giallo paglierino carico, con intensi profumi fruttati e complessi, dal sapore secco, caldo, di spiccata acidità che ne garantisce ottima freschezza e sostenuta corposità, possono essere apprezzati giovani o migliorare dopo un medio periodo di affinamento.

“Assuli con con Donna Angelica Lucido in purezza vuole riaffermare l'importanza sia storica sia qualitativa di una varietà spesso relegata in secondo piano e male interpretata nelle recente storia enoica Siciliana. Assuli sceglie così di destinare il Lucido ad una sola ma importante etichetta per elevarlo con un delicato affinamento a vino di punta fra i bianchi”.

Roberto Caruso, Presidente Assuli



THE GRAPE VARIETY

Lucido, formerly known as Catarratto Lucido is another of the autochthonous grapes from the Trapani area. It has very ancient origins, there being traces of it dating back to 1500, from which a wine with a deep straw yellow colour is obtained, with intense fruity and complex aromas, a dry, warm flavour, with marked acidity that guarantees excellent freshness and sustained body. It can be appreciated young or improve after a medium period of ageing.

“With Donna Angelica Lucido in purity, Assuli wants to reaffirm the historical and qualitative importance of a variety often relegated to the background and misinterpreted in recent Sicilian wine history. Assuli thus chooses to allocate the Lucido to a single but important label to elevate it with a delicate ageing to a top wine among the whites”

Roberto Caruso, President of Assuli

Il mix dei sapori

Si abbina perfettamente con antipasti e primi a base di pesce, crostacei e formaggi a pasta morbida

THE MIX OF FLAVOURS

with starters and fish-based first courses, shellfish and soft cheese





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

