

Baglio Assuli sorge nel contesto di terreni di proprietà della famiglia Caruso, una bellissima area naturale che si estende su una proprietà di oltre 120 ettari. Assuli, in dialetto "Al Sole", è il risultato di un lento e accurato lavoro di ristrutturazione di un antico baglio del '700, rispettando i criteri originari in una struttura con sue esigenze di funzionalità ed efficienza economica, che ha permesso ai Caruso di continuare la storia di famiglia. Unendo le forze commerciali di un grande gruppo internazionale con il prestigio e l'unicità di un prodotto locale di eccellenza, oggi la terza generazione della famiglia Roberto, Nicoletta e Michele conducono l'azienda verso nuovi traguardi, trasferendo in bottiglia un antico sapere che si traduce in un vino di assoluta genuinità e dall'inconfondibile carattere.

LA FILOSOFIA

Assuli afferma pienamente il principio di identità del territorio di provenienza, attraverso la valorizzazione della produzione di vini siciliani per salvaguardare il patrimonio aromatico che rende unica quest'isola. I vitigni autoctoni, infatti, sviluppano con il territorio un rapporto intimo, adattandosi ad esso e nutrendosi delle sue particolarità.

La tradizione si sposa con moderne tecniche di vinificazione che ne esaltano la potenza espressiva, per ottenere dai propri vitigni una qualità sempre superiore, restando fedele ai metodi

di eccellenza nella vinificazione.

I vini, tutti frutto di una campagna condotta in biologico, sono di grande carattere e personalità, in controtendenza rispetto all'omologazione globale del gusto. Unendo tutti i profumi e i contrasti della Sicilia con una ricerca aromatica completa, Assuli avvicina un pubblico sempre più ampio a conoscere, reperire ed apprezzare i vini di Sicilia.

Non solo: c'è spazio anche all'innovazione grazie ai "vitigni reliquia" recuperati grazie ad un ambizioso progetto sperimentale con una sperimentazione di micro vinificazioni che testimonia lo straordinario patrimonio di biodiversità dell'isola e la continua ricerca in vitigni con l'ambizione di trasferire in bottiglia una esperienza di viaggio sensoriale che conduca nella nostra meravigliosa Terra.

I VIGNETI

Posti tra Mazara del Vallo e Trapani, ad un'altitudine fra i 100 e 250 metri sopra il livello del mare con un clima mediterraneo mite e ventilato, i vigneti Assuli contano circa 130 ettari, con una particolare vocazione per i vitigni autoctoni Nero d'Avola, Zibibbo, Insolia, Catarratto, Grillo, Perricone, ma anche ottimali per il conosciutissimo Syrah. 40 ettari sono a Carcitella (Mazara del Vallo), 120/150 mt slm, abbastanza pianeggiante. L'esposizione è su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, tendente all'argilloso con scheletro affiorante. Due laghi artificiali dentro il

fondo garantiscono l'approvvigionamento idrico per le culture. I vitigni coltivati sono: Nero d'Avola, Perricone/Pignatello, Insolia, Grillo, Moscato d'Alessandria (Zibibbo). 17 ettari sono a Besi (Castelvetrano), 200/250 mt slm. L'esposizione è totale su tutti i fronti. Il terreno è di medio impasto, con ossatura profonda, anche qui la presenza di un lago artificiale interno al fondo assicura l'approvvigionamento idrico. In questo appezzamento si coltivano: Nero d'Avola, Perricone/Pignatello, Cataratto. 56 ettari sono a Fontanabianca (Salemi), 150/250 mt slm, con molte superfici pianeggianti e alcune lievemente scoscese. Nella parte pianeggiante i vitigni sono esposti su tutti i fronti mentre nella parte collinare l'esposizione è lievemente tendente a Sud. Il terreno è di medio impasto, con molta presenza argillosa e scheletro abbondante. Un grande lago artificiale è presente all'interno del fondo. Le colture: Syrah, Grillo, Cataratto. L'ultima chicca è l'appezzamento di 18 ettari a Bosco Scorce, in una posizione straordinaria e l'altitudine insolita per l'area di ben 600 metri sopra il livello del mare. Questo terreno sarà predisposto per ospitare una selezione top Assuli di Nero d'Avola, Perricone e Grillo.

Clicca [qui](#) per scaricare le immagini ad alta risoluzione disponibili.

Seguiteci:   @assuli.winery



ASSULI
— Baglio —

**UNA SUPERFICIE DI 10.000 MQ, 4000 MQ DI SPAZI PRODUTTIVI,
I PAVIMENTI IN MARMO SUPERANO I 3.500 MQ, QUELLI IN PIETRA TUFACEA I 1.500 MQ**

ASSULI. La Sicilia della bellezza e del vino.

LA CANTINA

Situata nel lembo più occidentale della Sicilia, al centro della prestigiosa DOC SICILIA dove i vini sono eccellenti grazie a terreni, microclimi e profumi che vengono esaltati dalla potenza del sole e vicinanza del mare, **Baglio Assuli** è una moderna cantina che unisce tradizione e innovazione in un luogo magico dove l'orizzonte fonde i ritmi della campagna. Grazie alla posizione geografica ed alla continua ricerca, che le consente di sintetizzare armonicamente i molteplici elementi del territorio, e alla sua precisione nel perseguimento della qualità, Baglio Assuli produce vini di straordinaria eleganza.

Baglio Assuli sorge nel contesto di terreni di proprietà della famiglia Caruso, una bellissima area naturale che si estende su una proprietà di **oltre 120 ettari**. È il risultato di un lento e accurato lavoro di ristrutturazione di un antico baglio del '700, rispettando i criteri originari in una struttura con sue esigenze di funzionalità ed efficienza economica. Un immenso volume multifunzionale esteso su **una superficie di 10.000 mq** che abbraccia le colline che lo circondano sottolineando il forte legame con il territorio. Un connubio ribadito dallo stesso utilizzo di materiali quali il tufo del marsalese, il marmo di Custonaci, i coppi di tipo siciliano, che creano una struttura in perfetta armonia con la natura, dove geometrie semplici e complesse le donano un'eleganza senza eguali. Tutti i rivestimenti nella cantina sono in **pietra tufacea all'esterno per oltre 1.500 mq**, quelli interni in marmo per oltre 700 mq - Perlato Sicilia Cofano® / Riviera Beige® -. **I pavimenti in marmo superano i 3.500 mq.**

L'edificio accoglie l'avventore con un'illuminazione interna ed esterna di faretto decorativi con sensore crepuscolare che creano un'atmosfera molto suggestiva. L'atrio interno con pavimenti a mosaico palladiano in marmo, si estende su mq 950, arricchito con piante ornamentali di ulivo, aiuole e un gradevole pozzo decorativo in marmo munito di vasca per la raccolta delle acque meteoriche. Lo stabilimento enologico e più propriamente le lavorazioni del vino avvengono nei locali seminterrati e nella parte anteriore nei locali di piano terra, mentre gli uffici e la degustazione sono situati nella parte posteriore in un unico organismo a corte interna. I locali di rappresentanza sono situati nella parte più alta del lotto edificato, con la vista sulla campagna circostante, da cui è possibile allungare lo sguardo sino alle isole Egadi. La cantina si sviluppa su **7.000 mq di spazi produttivi**, circa ulteriori **3.000 mq sono destinati alla parte ricettiva** in fase realizzazione. Le uve raccolte nel piazzale "scendono" nelle varie fasi di vinificazione, maturazione e affinamento sia in acciaio che in legni pregiati, il tutto seguendo la disciplina biologica dalla pianta alla bottiglia. La barriera è scenografica: sotto alti soffitti a volta vi è lo spazio dove si custodiscono i vini in **circa 200 botti** ad atmosfera controllata. Ancora più emozionante è la zona di affinamento, luogo dedicato anche all'accoglienza dei visitatori all'interno della sala di produzione di vino. Corpi illuminanti studiati appositamente e non usuali in una cantina contribuiscono all'effetto intimo e raccolto.

Concepita pensando al vino, all'estetica e al risparmio energetico, l'intera struttura è perfettamente integrata con l'ambiente circostante e progettata per **abbattere l'impatto ambientale**: tutto il complesso è stato realizzato creando un ciclo chiuso di lavorazione con un apposito impianto di depurazione munito di vasca di evapotraspirazione. I fanghi e le vinacce di lavorazione vengono riciclate e smaltite, in parte utilizzandole come concime ed in parte affidate a ditte specializzate per il riuso. Tutti i piazzali, nel pieno rispetto delle normative ambientali vigenti, scaricano le acque meteoriche in apposite vasche di prima pioggia, realizzando in tal modo un organismo di lavorazione e trasformazione che può ben dirsi **ad impatto zero**. Progetti di prossima realizzazione sono, inoltre, il rivestimento della copertura con particolari **pannelli fotovoltaici** e l'installazione di colonnine di ricarica per biciclette elettriche che sottolineano l'attenzione tecnologica. Idee chiare per realizzare una struttura rispettosa dell'ambiente sia dal punto di vista estetico che ecologico, ma davvero originale e bella nella sua solo apparente essenzialità.

Assuli è un'**azienda orientata al futuro**, cresce e con essa le persone a cui dà lavoro, oggi circa una trentina. Numeri importanti per un'eccellenza nel mondo vitivinicolo siciliano, protagonista delle denominazioni autoctone e 'dimenticate'. È frutto di una visione di lungo periodo, grazie a scelte strategiche che hanno accompagnato lo sviluppo unitamente alla promozione sociale del territorio.

Clicca [qui](#) per scaricare le immagini ad alta risoluzione disponibili.

Seguiteci:   @assuli.winery

UNA STORIA RICCA DI PASSIONE PER IL VINO E LA TERRA

ASSULI. Sperimentare, imparare, crescere, desiderare.



FRA I RAGGI DI SOLE DELLA VITICOLTURA SICILIANA

Contrada Carcitella (Mazara del Vallo, provincia di Trapani) segna la storia di Baglio Assuli, un'azienda che scrive un capitolo importante nella tradizione della viticoltura di un'isola solare e meravigliosa. Storie di vendemmia, di vitigni autoctoni e di vignaioli che li valorizzano. **Roberto Caruso**, titolare di Assuli, è un **siciliano DOC**, ama la sua terra ed ha una tradizione che lo lega da generazioni all'agricoltura e alla campagna. In anni di crescita continua, grazie alla passione, all'entusiasmo e al duro lavoro, ha raggiunto molti traguardi e soddisfazioni, sia a livello professionale che personale.

La vocazione imprenditoriale è componente determinante del DNA di famiglia. Giacomo Caruso, padre di Roberto, fonda nel 1948, la Sicilmarmi e scopre una nuova varietà di marmo, il "**Perlato di Sicilia**". La richiesta diventa tale, da consentire l'acquisto di nuove cave e l'ampliamento dell'attività. Grazie al successo e all'enorme contributo all'economia della sua terra, Giacomo Caruso è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere del Lavoro.

La famiglia Caruso nel tempo ha sempre mantenuto un forte legame con la "campagna" e in particolar modo con la vigna, ampliando i propri appezzamenti oggi coltivati rispettando i migliori canoni per ottenere dei vini che rispecchiano la cultura e la tradizione familiare. Oggi Roberto Caruso si impegna tramite Assuli a consolidare gli sforzi profusi nel tempo, trasformando in bottiglia un antico sapere che si traduce in un vino di assoluta genuinità e dall'inconfondibile carattere.

«Assuli è la continuazione di un percorso che ha radici profonde. La cantina, i vigneti, i terreni, le vigne, il personale ed i nostri consulenti esprimono la continuità di uno stretto legame con il territorio, la presenza e l'impegno della mia famiglia, che è parte attiva e fondamentale nella conduzione dell'attività, introduce, tutta l'esperienza dei Caruso nel mondo dell'agricoltura e del vino, a partire dai miei nonni che iniziarono ad accendere in me la passione per il vino che ho voluto proseguire» spiega il Dott. Roberto Caruso, titolare. E continua *«Orgogliosamente promotrice dei vitigni autoctoni e dei suoi territori, ciò che ci proietta nel futuro sono gli elementi di identità, autorevolezza ed i nuovi importanti investimenti in termini di **ricerca enologica, ampliamento ricettivo, sostenibilità**»*.

Per onorare la storia della famiglia, Roberto Caruso ha deciso di realizzare la cantina con il protagonista indiscusso dei marmi siciliani, il Perlato di Sicilia, utilizzando proprio il materiale di cui il Cav. Giacomo Caruso intuì le potenzialità.

Il percorso di ricerca dell'eccellenza intrapreso da tempo e che ha portato buoni riconoscimenti è fedele nella sostanza alla **valorizzazione dei vini monocultivar da uve autoctone** con grande attenzione al Nero D'Avola ed al Grillo, tra tutti. La scelta di coltivazione biologica sottolinea ulteriormente la scelta di perseguire un **modello di sviluppo sostenibile**, basato sui principi di salvaguardia e valorizzazione delle risorse e sul rispetto dell'ambiente e della salute. Un'altra carta vincente è la scelta dei nomi dei vini, sicuramente attenzionale e dotata di originalità. Ciascuno infatti rappresenta un **personaggio dell'Orlando Furioso** e racchiude un viaggio ai limiti dell'immaginazione, epico e irripetibile, ricca di molteplici connessioni con l'arte e con la letteratura siciliana. Spazio quindi ai valori che essi esprimono: il tema dell'amore con Donna Angelica ed Orlando, soggiogati dalla passione e dalla sua forza; il tema della guerra, con Ruggiero che combatte per mostrarsi forte e valoroso; il tema dell'individualismo con Dardinello che agisce per istinto e senza dare motivazioni. Così come i personaggi di Ariosto sono protagonisti in un'opera polifonica, allo stesso modo i nostri vini sono capaci di mostrarsi al pubblico attraverso un intreccio di sapori, profumi, esperienze e tradizioni per tracciare la storia del vino siciliano nel mondo.

Seguiteci:   @assuli.winery

UN'IMPORTANTE COLLEZIONE DI VINI SOLARI.

ASSULI. Orgogliosamente siciliani.



MONOCULTIVAR DA UVE AUTOCTONE CON GRANDE ATTENZIONE AL NERO D'AVOLA ED AL GRILLO

Grappoli che maturano in una zona di vocata ed antica produzione enologica, Assuli si fregia della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione. Il sole, la luce, la forte mineralità dei terreni, i profumi del Mediterraneo portati dal vento caratterizzano vini con una grande personalità.

L'**enologo Lorenzo Landi** racconta la rinnovata cantina Assuli: "Una squadra giovane per un lavoro rigoroso".

Grazie alla sua pluriennale esperienza, alla grandissima professionalità ed alla profonda conoscenza dei territori, Landi riesce a produrre vini impeccabili esaltando l'**originalità territoriale**: i bianchi delicati, freschi o sapidi che ricordano il mare, i rossi dal carattere più forte e deciso, influenzati dal caldo e dal vento. Per questi vini prodotti nella zona occidentale che portano con sé tutto il sole della Sicilia, Landi getta le basi per la vinificazione e l'elevazione dei vini.

«La **vendemmia Assuli 2019** è un'**annata a 5 stelle**, molto positiva in generale in quasi tutta Italia, Sicilia compresa, sia per bianchi che per rossi con una vendemmia abbastanza tardiva, senza problemi sanitari, una maturazione lenta ma completa, con le migliori situazioni che si possano realizzare, insomma un'annata di grande soddisfazione, molto al di sopra della media» spiega Landi «Assuli è la **massima espressione dell'originalità territoriale**: ciascun vino ha caratteristiche uniche e ben distinguibili rispetto ad ogni altro territorio, in questo senso è localizzabile dal consumatore con uno stile, un'identità precisa. La grande cura che mettiamo dalla coltura del vigneto, fino alle nostre bottiglie, esprime la **tipicità e l'originalità dei vitigni tardivi** per la zona e la **particolare ricchezza dei vitigni autoctoni**, anche recuperandoli dall'oblio totale. La maturazione più lenta, con temperature più basse permette la massima esaltazione di aromi, freschezza ed invecchiamento. C'è un gran lavoro dietro, soprattutto per i cosiddetti 'vitigni reliquia', ma confidiamo in grandi soddisfazioni».

Rispetto dell'ambiente, cantina ad impatto zero ed interventi in vigna fatti con **sistemi col più basso impatto ambientale**. «L'attenzione all'ambiente è molto importante, in un'area che facilita questo approccio» continua Landi che si esprime così sul vino che più lo rappresenta «Amo molto **Astolfo**, un Grillo che stiamo impostando già ora nei vigneti in altura, nella zona di Bosco Scorace, un appezzamento in posizione straordinaria, ad un'altitudine insolita per la nostra area di ben 600 metri sopra il livello del mare. Anche **Furioso** da vitigni Perricone è un vino che apprezzo particolarmente, rappresentativo dell'azienda, che esprime in modo particolare la potenza e l'intensità del tannino, o Besi, più longevo rispetto al solito».

Vini

Carinda DOC Sicilia 100% Insolia - Biologico
Fiordiligi DOC Sicilia 100% Grillo - Biologico
Dardinello DOC Sicilia 100% Zibibbo - Biologico
Ruggiero DOC Sicilia 100% Syrah
Lorlando DOC Sicilia 100% Nero D'Avola
Donna Angelica DOC Sicilia 100% Lucido
Astolfo DOC Sicilia 100% Grillo
Lorlando Riserva DOC Sicilia 100% Nero D'Avola
Furioso DOC Sicilia 100% Perricone
Besi DOC Sicilia 100% Nero D'Avola
Passito IGT Terre Siciliane 100% Grillo

Seguitemi:   @assuli.winery

“PERDUTI” E “RITROVATI”, LA SFIDA DEI VITIGNI RISCOPERTI

ASSULI. La scommessa sul recupero dei vitigni reliquia siciliani.

RICERCA VITIVINICOLA E RICERCA TECNOLOGICA

La Cantina Assuli è molto attenta al territorio ed al suo rispetto. Per questo motivo, nel progetto di ricerca enologica di Assuli è stato realizzato un **vigneto sperimentale** con varietà selezionate, con l’obiettivo di riscoprire vitigni antichi e che presto potremo riassaporare.

I vitigni reliquia siciliani raccontano l'antica storia del vino nell'Isola, ciascuna varietà, a suo modo, è rappresentativa del territorio che lo ha prodotto. Ad esempio il 'Vitrarolo', la cui coltivazione era limitata a pochi ceppi, presenti nei vigneti più antichi dell'area dei Nebrodi dove il paesaggio è montuoso e il clima è rigido, deve il suo nome alla caratteristica dei tralci che, nel periodo invernale, assumono un aspetto vitreo e si spezzano facilmente. Un modo per sottolineare ancora di più il legame con la terra, nella consapevolezza che sui vitigni autoctoni ed antichi e sulla tutela della straordinaria biodiversità della Sicilia, si decide il futuro della viticoltura isolana.

Assuli, in collaborazione con l'istituto Vite Vino di Marsala che ha dato la disponibilità di poter attenzionare **15 varietà reliquia**, ha dedicato un appezzamento per il miglioramento varietale viticolo con la creazione di un campo sperimentale, che segue anch'esso il disciplinare biologico come il resto degli appezzamenti vitati.

Circa 600 innesti collocati in altrettanti impianti per un totale di 0,3 ettari situati a Carcitella nel comune di Mazara del Vallo, dove sorge l'azienda Assuli e dove coltiva una parte dei 130 ettari di proprietà.

La voglia di scavare nel passato sta portando alla luce varietà dimenticate, un elemento di ancor più forte identità dei vini del territorio portando nuova spinta anche all'enoturismo, in Sicilia già un must, vista la crescente voglia, dei viaggiatori, di scoprire i territori attraverso le loro radici più forti. Ed è proprio grazie a questi vitigni, e ai vini che vengono prodotti con questi uvaggi, che il vasto mondo enologico siciliano si arricchisce ulteriormente, offrendo nuove, stimolanti, degustazioni.

Varietà

Bianchi

Alzano - Cutrera - Dunnuni - Nave - Oriddu - Recuno - Reliquia bianco

Rossi

Anonima - Insolia nera - Vitrarolo - Bracau - Catanese nero - Lucignola - Rucignola

Seguitemi:   @assuli.winery