

## Baglio Assuli Carinda Insolia 2021

Sicilia DOC - Sicilia - Italië



### domein

'Assuli' betekent 'in de zon' in het Siciliaans dialect. De familie Caruso, groot geworden in de marmerindustrie, verzamelt sinds 1948 diverse wijngaarden in het westen van Sicilië. In 2016 neemt Roberto het domein over van vader Giacomo. Intussen zijn er 120 hectare wijngaarden. Er wordt een sublieme nieuwe kelder gebouwd en ster-oenoloog Lorenzo Landi wordt aangesteld als adviseur. Al snel volgt de beloning: de Nero d'Avola Lorlando 2017 krijgt 'tre bicchieri' in de Gambero Rosso. Er werd ook meteen werk gemaakt van de conversie naar biologische wijnbouw: vanaf 2020 zijn alle wijnen bio. Alle wijngaarden liggen in het hinterland van Marsala, op een hoogte tussen 100 en 250 meter, in valleien waar altijd wind is. Spaarbekkens zorgen voor voldoende water in het groeiseizoen. 'Villa Carumè' is de merknaam voor de instapwijnen van Baglio Assuli.

<https://www.assuli.it/en/home/>

### omschrijving

Strogele wijn met aroma's van perzik en oranjbloesem. Volle wijn met veel fruit en een minerale, ziltige ondertoon. De mooie zuren zorgen voor een goede balans.

### wijngaard

Afkomstig van wijngaarden uit Mazara del Vallo, het Noordwesten van Sicilië. De bodem is rijk aan kalksteen. De wijngaarden liggen op 200-250 m hoogte. Er zijn 5000 stokken per ha aangeplant. Insolia (of insolia) wordt ook ansonica genoemd. Het is een typisch Siciliaanse druif die vroeger vooral voor de productie van Marsala gebruikt werd.

### kelder

De oogst gebeurt normaal in de tweede helft van september. Na een extreem zachte persing met een membraanpers wordt de most statisch geklaard. De wijn gist in roestvrijstalen tanks bij 16-17°C en rijpt daarna verder, 4-5 maand in inox en nog minstens 2-3 maand op fles.

### onderscheidingen

2021 James Suckling 91

### druivensoorten

insolia: 100%

### schenken

Aan 10-12°C bij groenten, kreeft, vis, gerookt, vis, gegrild of gebakken, vis in saus,

### analyse

alcohol: **12,5% Vol.**