

## Baglio Assuli Dardinello Zibibbo 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 groene reflecties. Aroma's van muskaatdruiven, perzik en citrus. Mooi droog met levendige, frisse zuren, wat niet evident is voor deze druif op deze plaats.

### wijngaard

Zibibbo is de Siciliaanse naam voor de muscat d'Alexandrie of muscat à gros grains. 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.

### kelder

De oogst gebeurt normaal in de eerste 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.

### druivensoorten

muscat = moscato: 100%

### schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus,

### analyse

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