



L'azienda è nata nel 1989. Puntare alla qualità legata al territorio ha significato da subito una scelta importante: produrre secondo i dettami dell'agricoltura biologica. All'inizio erano solo due ettari: la terra di mio Padre. Piano piano si aggiunsero altri appezzamenti, in affitto o acquistati, fino all'estensione attuale che è di circa 20 ettari divisi in circa 30 appezzamenti tra l'isola di Salina e Lipari. I principali vitigni sono Malvasia, Corinto e Nerello Mascalese.

La nostra Azienda oltre a produrre vino produce capperi. Nell'arcipelago delle Isole Eolie sono coltivati da tempo immemore trovando, in questo contesto particolare, vigore ed eccezionale vitalità. I capperi delle Eolie sono "naturalmente biologici" poiché non necessitano di alcun trattamento o concimazione.

Le condizioni pedoclimatiche dell'isola consentono una viticoltura e un'agricoltura molto rispettosa della natura.

Il clima mite, l'assenza di importanti problemi patologici, il sole e l'aria pulita, creano le condizioni favorevoli affinché non siano impiegati trattamenti.

L'Azienda, per sottolineare questa scelta, ha una certificazione biologica dal 1989. "Partire da un'ottima materia prima" questa è la nostra premessa irrinunciabile. Il vino si fa prima di tutto in vigna, poi in cantina. L'uva sana e matura al punto giusto consente una vinificazione rispettosa e non invasiva. La nostra cantina si trova a Malfa perfettamente integrata con il paesaggio.

La tecnologia ci aiuta nel controllo delle temperature, nei travasi e nient'altro. Non utilizziamo, per scelta, lieviti selezionati. Farlo, significherebbe privare il vino del suo profondo legame con il territorio.

I miei ringraziamenti vanno a chi ha creduto sempre al mio impegno e alla mia passione.

Nino Caravaglio





SALINA BIANCO 2016 MALVASIA SECCA

Salina IGT

Uve: 90% Malvasia di Lipari. Questo vino è ottenuto al 90% da uve Malvasia di Lipari e 10% di altri vitigni autoctoni coltivate nel totale rispetto della natura in venti piccoli appezzamenti collocati in zone vocate su terreni sabbiosi e vulcanici dell'isola di Salina. La fermentazione delle uve avviene esclusivamente su lieviti autoctoni a temperatura controllata.

Note gustative: fiori bianchi e note agrumate, erbe aromatiche, sapido. Importante freschezza.





ROSSO DI SALINA 2016

Salina IGT

Uve: Nerello Mascalese, Corinto Nero. Questo vino abbraccia due tipologie di uve a bacca rossa che hanno lunga storia in queste terre: il Corinto Nero e il Nerello Mascalese. Vitigni ben acclimatati sull'isola di Salina, che vengono coltivati nel totale rispetto della natura. Il vino nasce da fermentazione sui soli lieviti autoctoni. Matura per un anno per il 50% in fusti d'acciaio e per il 50% in botti di rovere. A questo segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Note gustative: il naso è catturato da profumi di frutta rossa fresca; al gusto ritorna la ciliegia e la mora, il passaggio in botti dona note speziate delicate. Tannini presenti ma non spigolosi.





INFATATA 2016 MALVASIA SECCA

Salina IGT

Uve: 100% Malvasia di Lipari provenienti dal vigneto di Tricoli. Questo vino nasce da uve Malvasia di Lipari coltivate nel pieno rispetto della natura, nel vigneto di Tricoli. L'appezzamento ha forma triangolare da qui il nome. Il vigneto si proietta sul versante Nord dell'isola di Salina, con esposizione nord ovest in un abbraccio verso il blu del Mediterraneo. La fermentazione delle uve avviene esclusivamente su lieviti autoctoni e a temperatura controllata.

Note gustative: si presenta elegante al primo impatto olfattivo: fiori bianchi (gelsomini) lasciano il posto alla frutta (mela, pompelmo), per poi ritrovare erbe aromatiche. Il calice accoglie la vera natura dell'uva Malvasia. Note salmastre decise e lunga persistenza in bocca





NERO DU MUNTI 2016

Salina IGT

Uve: 100% Corinto Nero.

Il Corinto Nero è, con la Malvasia di Lipari, vitigno autoctono delle vulcaniche Isole Eolie. I vigneti si trovano a Lipari, nel vecchio cratere di Fossa del Monte. Il vitigno sopravvisse alla fillossera grazie al terreno composto di cenere, sabbia e pomice. Da vigne centenarie, franco di piede, (circa mezzo ettaro) e reinnestate (un ettaro di nuovo impianto), nasce questo vino. Esposizione dei vigneti sud ovest a 300 mt s.l.m. Il vino riposa in parte in rovere e in parte in acciaio per un anno.

Note gustative: rubino intenso, frutta rossa: ciliegia, mora, melagrana, accenno di spezie, tannini eleganti. Vino equilibrato.





OCCHIO DI TERRA 2016 MALVASIA SECCA

Salina IGT

Uve: 100% Malvasia di Lipari. Questo vino ha origine da una particolare selezione di uve Malvasia di Lipari coltivate nel totale rispetto della natura nell'isola di Salina. Il vino nasce da una fermentazione sui soli lieviti autoctoni. Macerazione sulle bucce in acciaio per 10 giorni.

Note gustative: colore giallo con riflessi dorati, intensa luminosità. Il palato si avvolge di frutta fresca a polpa gialla, sentori di fiori della macchia mediterranea. Buona spalla acida annunciano un vino che può riposare ancora per qualche anno.





OCCHIO DI TERRA 2016 A LUNGA FERMENTAZIONE SULLE BUCCE

Salina IGT

Uve: Malvasia di Lipari, Catarratto. Il vino nasce da una fermentazione su soli lieviti autoctoni e riposa sulle bucce per lungo periodo. L'affinamento avviene in anfore di terracotta per un periodo di 6 mesi trascorso il quale passa, dopo una leggera filtrazione, in bottiglia.

Note gustative: dorato e luminoso, un ventaglio di note olfattive caratterizzano il vino: fiori gialli (camomilla), erbe aromatiche (basilico, rosmarino, nipitella), si fa strada anche una frutta matura a polpa gialla (nespola, mango). Vino sapido e con una lunga persistenza in bocca.





SALINA ROSSO 2016 OCCHIO DI TERRA ROSSONONROSSO

Salina IGT

Uve: Corinto Nero e Nerello Mascalese. Coltivazione dei vigneti nell'isola di Salina e Lipari nel pieno rispetto dell'ambiente. Dopo attenta selezione di uve sane ed integre si procede alla vinificazione. Il mosto ottenuto rimane a contatto con le bucce per circa 48 ore.

Note gustative: il colore sorprenderà per le sfumature. Un rosso che indossa un rosa chiaretto, rubino molto tenue. L'olfatto cattura i profumi di rosa canina, ciliegia moretta. Bella luce nel bicchiere, limpido. Nota sapida sempre presente, come del resto in tutti i vini dell'isola. Tannini delicati, buona spalla acida.





OCCHIO DI TERRA 2016 CORINTO NERO

Salina IGT

Uve: Corinto Nero. Coltivazione dei vigneti nell'isola di Salina e Lipari nel pieno rispetto dell'ambiente. Fermentazione sulle proprie bucce per oltre 30 giorni e successivo affinamento in anfore di terracotta per circa 12 mesi.

Note gustative: rosso rubino intenso, frutta rossa, prugna, ciliegia, prugna secca, tannini morbidissimi. Vino equilibrato.





MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC

Uve: Malvasia di Lipari 95%, Corinto Nero 5%. La Malvasia passita è storia delle isole Eolie. Fu vino regale in tutta Europa fino a inizio Novecento. Fillossera, emigrazione e guerre ne fecero quasi perdere le tracce. Le uve, a giusta maturazione, sono raccolte a mano e poste ad appassire al sole mediterraneo di settembre sui tradizionali cannizzi (graticci) per circa 15-20 giorni. Dopo la vinificazione, senza aggiunta di lieviti, la Malvasia è affinata in parte in acciaio e in parte in rovere per sei mesi. Riposa poi altrettanto in bottiglia.

Note gustative: ambrato con riflessi dorati, luminoso e cristallino. Uno scrigno di profumi: datteri, albicocche secche, fichi, uva sultanina, note di vaniglia. Elegante freschezza per un vino dolce che non risulta essere stucchevole. Finale lungo con accenno di sapidità.



