

TENUTA
CAPOFARO





“Una curva dopo l’altra in un panorama che toglie il fiato, con Francesca, mia moglie, arrivammo a Capofaro. Il fascino del faro un po’ délabré e una vigna a picco sul mare: era proprio quella la vigna che per anni avevamo ammirato dal mare. Ci sedemmo su un muretto e iniziammo a sognare a occhi aperti”.

Alberto Tasca



“Turn after turn with a landscape that takes your breath away, my wife Francesca and I arrived at Capofaro.

The charm of the slightly run-down lighthouse and a vineyard at the edge of a cliff overlooking the sea: the very vineyard that we once admired from the sea. We sat down on a small rock wall and began daydreaming”.

Alberto Tasca



Lipari, Vulcano, Salina, Alicudi, Filicudi, Panarea e Stromboli: sette “sorelle” che affiorano nel Mar Tirreno, a circa quaranta chilometri dalla costa nord-orientale della Sicilia e hanno una storia millenaria alle spalle. Patrimonio dell’Unesco e riserva naturale, le Eolie sono isole vulcaniche che la leggenda vuole create da Eolo, dio dei venti. Abitate sin dalla preistoria, sono crocevia di molte civiltà mediterranee, protagoniste di suggestive pagine della mitologia ed espressione di una natura potente e incontaminata.

Lipari, Vulcano, Salina, Alicudi, Filicudi, Panarea and Stromboli: seven “sisters” that emerge from the Tyrrhenian Sea, about forty kilometers from the North-Eastern coast of Sicily with a millennial history. UNESCO world heritage site and nature reserve, the Aeolian Islands have a volcanic origin and, according to legend, were created by Aeolus, the god of winds. The islands have been inhabited since prehistoric times and were crossroads for many Mediterranean civilizations, featured extensively in ancient mythology and expression of a powerful and uncontaminated nature.



Salina è la più verde dell'arcipelago. La Tenuta Capofaro si trova nella zona di Malfa, sul promontorio di Capofaro, a picco sul mare. Qui produciamo una delle migliori espressioni del vino tipico della zona, la Malvasia delle Lipari. Capofaro è anche l'incontro con la cucina siciliana e con la tradizione gastronomica della nostra famiglia, plasmata con le migliori materie prime del luogo grazie all'estro creativo di un talentuoso chef del Sud, Gabriele Camiolo. Capofaro, membro dal 2017 dell'associazione Relais & Châteaux, è il luogo dove scoprire che il lusso è la semplicità delle cose belle.

Salina is the greenest island of the archipelago. The Estate is located in the Malfa area along the cliffs of the Capofaro promontory. This is where one of the finest expressions of local typical wine is produced, the Malvasia delle Lipari. Capofaro is also where Sicilian cuisine meets the gastronomic traditions of the Tasca family, shaped by the best local raw materials thanks to the creative flair of the talented chef, Gabriele Camiolo. Since 2017, Capofaro has been part of the Relais & Châteaux hotel group, and is a place for discovering luxury and the simplicity of beautiful things.



Le malvasie appartengono a un eterogeneo gruppo di vitigni, coltivati in particolare nel bacino del Mediterraneo. Classificare il gruppo delle malvasie è complesso, in quanto non esistono descrittori ampelografici comuni ed è per questo che molti ampelografi limitano l'uso di questo nome solo a quelle cultivar caratterizzate da bacche aromatiche, con una certa amarezza.

Malvasie belong to a mixed group of vine varieties, specifically cultivated in the Mediterranean basin. It is complicated to classify the Malvasie category, the reason being is that there aren't any common ampelographic descriptors, limiting the use of this name to those cultivars characterized by aromatic grapes, with a marked bitterness.

Il nome Malvasia deriva da Monemvasia, letteralmente “porto a una sola entrata”, e si riferisce a una città portuale del Peloponneso che venne occupata dai veneziani all’inizio del XV secolo e da dove veniva imbarcato un vino denominato Vinum de Malvasie. Nell’arcipelago delle Eolie la Malvasia, sin dalla colonizzazione greca, è stata per molti secoli un’importante fonte di reddito per gli abitanti.

The name comes from Monemvasia, which literally means “single-entry port”, refers to a port city in the Greek peninsula occupied by the Venetians at the beginning of the XV century from which a wine called Vinum de Malvasie was shipped.

In the Aeolian archipelago, since its Greek occupation, for centuries Malvasia was a primary source of revenue for the inhabitants.



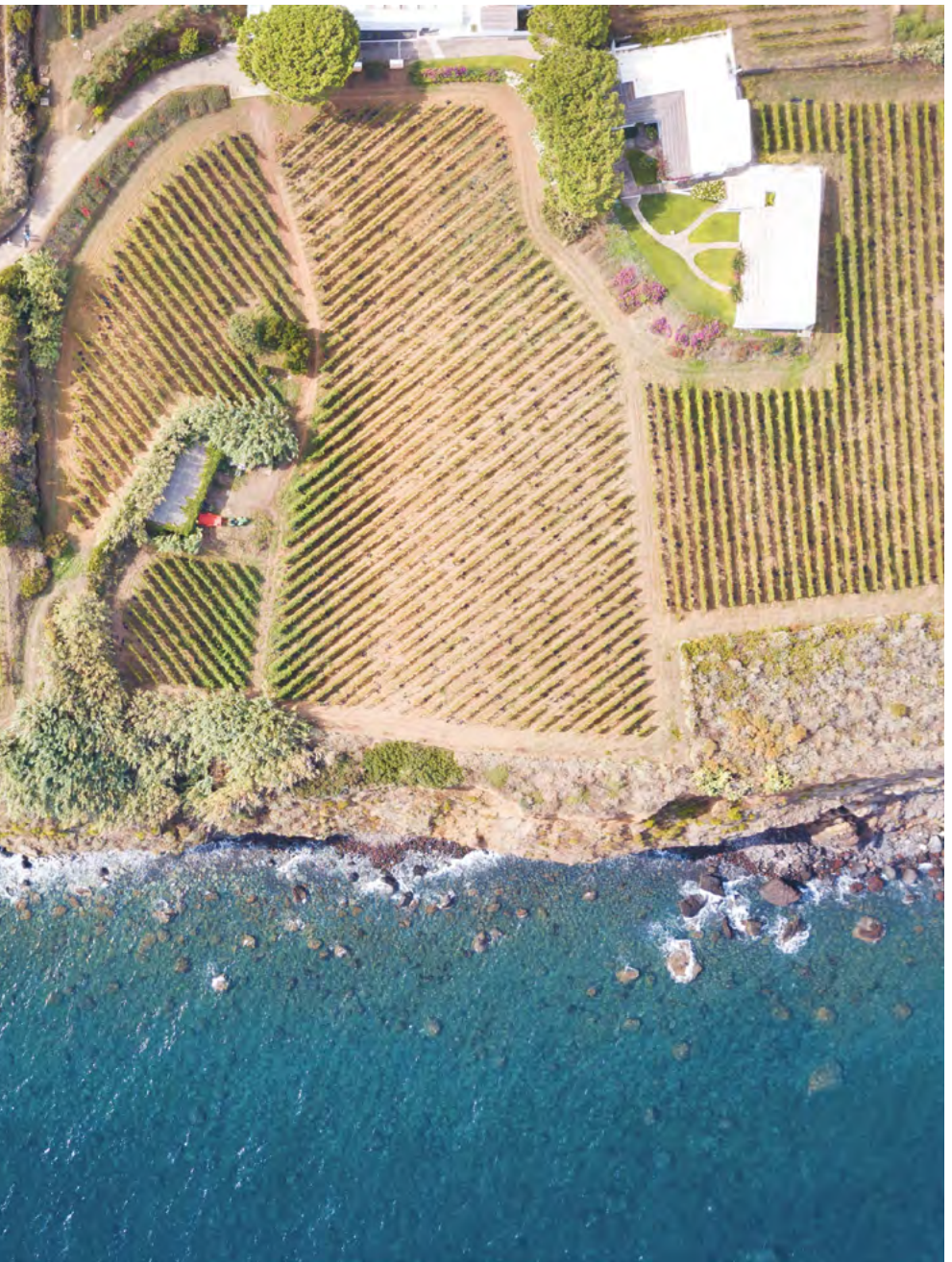
Il commercio di Malvasia raggiunse il suo apice nell'Ottocento, grazie agli inglesi di stanza a Messina, dal 1806 al 1815, che la esportarono in Europa.

L'invasione della fillossera, avvenuta in Sicilia nel 1880, mise in ginocchio l'economia dell'Isola di Salina, che si basava sull'esportazione di Malvasia. La rinascita parte negli anni Trenta, ma solo negli anni Settanta, sotto la spinta di alcuni illuminati produttori, la Malvasia delle Lipari ottiene numerosi riconoscimenti in campo nazionale e internazionale.

The Malvasia commerce reached its apex in the 1800's, thanks to the British settlers in Messina from 1806 to 1815, who exported it throughout Europe. In 1880, the invasion of the vine phylloxera in Sicily brought Salina's economy to its knees, which was entirely based on Malvasia export. The rebirth began in the 1930's, but only in the 1970's, thanks to the efforts of some expert producers, Malvasia delle Lipari receives numerous recognitions on a national and international platform.







Come per tutti i progetti
Tasca d'Almerita,
anche a Salina il punto
di partenza è stato il vigneto.
Al momento dell'acquisizione
i sei ettari vitati di Capofaro,
tra cui la storica e scenografica
vigna "Anfiteatro", erano
impiantati a Malvasia da circa
trent'anni.



As all the other Tasca d'Almerita projects, in Salina everything started from the vineyard. When Capofaro's six hectares of vineyards were purchased, mostly grouped in the scenic "Amphitheater" vineyard, there had been Malvasia planted for about thirty years.



Abbiamo conservato la parte migliore della vigna, ripristinando la struttura dell'impianto e colmando le fallanze. Al potenziale qualitativo di una delle più antiche parcelle delle Eolie si è quindi sommata la complessità del materiale vegetale portato in dote dalle migliori Malvasie isolane.



The best parts of the vineyard were preserved and the buildings of the facility were renovated. The qualitative potential of one of the oldest plots on the Aeolian islands was enriched by the complexity of the best Malvasie brought to the island.



Oggi abbiamo l'opportunità di confrontarci con altri vigneti in zone vocate di Salina (nella zona alta di Valdichiesa) e di sperimentare l'espressività della Malvasia nella vicina Vulcano. Qui ci prendiamo cura di una vigna meravigliosa, che è stata coltivata con passione per anni da Paola Lantieri, che ha affidato a noi Tasca il compito di continuare a farlo con la stessa cura. Da qui è nato Vigna di Paola, un omaggio a tutto questo.

Today we have the opportunity to compare our vineyards with others in various areas of Salina (in the upper part of Valdichiesa) and to study the expressiveness of Malvasia on the nearby island of Vulcano. Here, we now take care of a wonderful vineyard that for years was passionately cultivated by Paola Lantieri. She has entrusted Tasca with the task of continuing her work with the same care. This is where Vigna di Paola was born, as a tribute to all this.

I terreni sui quali si coltiva la Malvasia hanno in genere un profilo poco sviluppato e sono caratterizzati da una tessitura sciolta, sabbiosa, drenante, e da un'elevata porosità. Possiedono tuttavia una buona capacità in termini di conservazione delle risorse idriche. La forma di allevamento è a spalliera, con una piccola porzione ad alberello, secondo la tradizione. Raccolte in leggero anticipo sulla maturazione fisiologica, le uve di Malvasia danno vita a vini di buona freschezza acida, ricchi di sfumature floreali e di erbe aromatiche.

The soils where Malvasia grows generally have an underdeveloped profile and are characterized by a loose, sandy and draining texture with a high porosity. However, they have a good ability to retain water. The training system used is espalier, with a small portion using the bush system, as per tradition. The Malvasia grapes that are harvested slightly earlier than their standard physiological ripening, result in wines with a good freshness and acidity, and rich floral and aromatic notes.





Raccolte a maturazione avanzata, e con un breve appassimento, forniscono invece notevoli vini dolci. L'appassimento della Malvasia Capofaro avviene all'ombra, al fine di mantenere fragranza nel frutto e regalare eleganza aromatica al vino. La pressatura soffice e l'utilizzo di basse temperature in fermentazione ci consentono di estrarre e mantenere la caratteristica esuberanza dei profumi dell'uva.

The grapes harvested at a later ripening stage, are dried for a short time, result in notably sweet wines. The Capofaro Malvasia grapes are dried in the shade, to maintain the fruit's fragrance and provide an aromatic elegance to the wine. The soft pressing and the use of low fermentation temperatures favor the extraction and retention of the grapes' typical vibrant aroma.





Con la sua presenza rassicurante e il fascino della sua luce intermittente, il faro di Capofaro è da metà Ottocento la sentinella che veglia sul mare e sul promontorio di Capofaro. È il primo segnale per chi arriva di notte dal Tirreno, il più a Nord della Sicilia. Un faro con una portata doppia rispetto ai fratelli costieri. Gli dedica belle pagine del suo diario di viaggio Luigi Salvatore d'Asburgo, avventuroso esploratore di questo angolo di Mediterraneo, al quale Hugo Pratt si è probabilmente ispirato per il personaggio di Corto Maltese.

With its reassuring appearance and the charm of its intermittent light, since the mid 1800's it's been the sentinel that keeps watch over the sea and the Capofaro ridge. It's the first signal for those arriving from the Tyrrhenian at night, the northernmost lighthouse in Sicily. The lighthouse has double the range of the smaller coastal ones. Described in the travel logs of Luigi Salvatore d'Asburgo, adventurous explorer of this part of the Mediterranean, who most likely inspired Hugo Pratt when he created the fictional character Corto Maltese.



La torre ha un'altezza di 12 metri, la luce un'altezza di 56 metri sul livello del mare e una portata nominale di 18NM, circa 35 km. La tipologia costruttiva è quella dei fari a blocco, la più diffusa in Sicilia, e la torre è collocata sul fianco dell'edificio principale. Avendo una torre di altezza inferiore ai 20 metri, rientra tra i fari considerati "bassi", che sono situati in luoghi naturalmente elevati sul livello del mare.

The tower is 12-meters high, the light sits at 56 meters above the sea and a nominal range of 18NM, about 35 km. The construction style is in blocks, which is the most widespread in Sicily, and the tower is located adjacent to the main building. Since its height isn't above 20 meters, the lighthouse is in the "short" category, which are normally built where there are natural elevations above the sea.

Dal 2017 la famiglia Tasca d'Almerita è custode di questa parte preziosa della storia isolana. Nei suoi suggestivi spazi interni, originariamente occupati dall'alloggio del guardiano, abbiamo ricavato sei nuove stanze esclusive. Il colpo d'occhio che si gode dal Faro colpisce anche il visitatore più distaccato: la falesia del Capo si affaccia sulla distesa del mare eoliano, mentre alle spalle del Faro si ergono i vulcani gemelli.

Since 2017, the Tasca d'Almerita family has been the custodian of this precious part of island history. The evocative building, formerly the guardian's residence, was divided into six new exclusive suites. The view from the Lighthouse is striking even to the most reserved visitors: the cliff of the Cape overlooks the expanse of the Aeolian sea, and behind the lighthouse the twin volcanos stand tall.











La locanda conta ventisette camere, circondate da 4,5 ettari di vigneto. Dalle terrazze delle stanze, ombreggiate da “cannizzi”, si possono cogliere in lontananza i profili di Stromboli e Panarea e un suggestivo panorama a strapiombo sul mare. L'architettura in stile eoliano incontra il gusto di un design minimale.

The small hotel has twenty-seven rooms surrounded by 4.5 hectares of vineyards. From the terraces of the rooms, shaded with bamboo shades “cannizzi”, it's possible to enjoy a breathtaking panorama with the profiles of Stromboli and Panarea on the horizon. The Aeolian island architecture meets a minimal design.

Capofaro è un luogo unico nel mediterraneo da tutti i punti di vista, e la sua gastronomia non è da meno. Essere al centro dell'isola più verde ed agricola delle Eolie, circondati dal Mediterraneo e dal suo mare e potere attingere ad un rigoglioso orto proprio e ad un ampio novero di produttori locali, regala una grande varietà di piatti semplici, stagionali e a filiera cortissima.

Salina is an utterly unique location in the Mediterranean from several points of view, including its cuisine. At the center of the greenest and most agriculture of the Aeolian islands, surrounded by the bountiful Mediterranean Sea, Capofaro has the ability to poach from on-site gardens and an ample array of local producers, amounting to infinite gastronomic possibilities underlined by overall simplicity and seasonality while at once variable and with low environmental impact.



Il giovane chef Gabriele Camiolo, formatosi nella tenuta con il precedente chef Ludovico De Vivo - che dal 2015 ha guidato la cucina della Locanda e che da oggi prenderà del tempo per sé e per la giovane famiglia, guardando con la stessa curiosità e spirito a nuovi orizzonti - promette di “saldare” il racconto dei prodotti tipici delle Eolie con l’eredità gastronomica della famiglia Tasca d’Almerita, rileggendo con freschezza la tradizione dei Monsù: gli chef familiari che, nei secoli scorsi, hanno tracciato il solco della cucina aristocratica siciliana.

Gabriele Camiolo – no stranger to the Capofaro kitchen having served as second in command to the previous chef, Ludovico De Vivo – steps into his first year as head Chef of the locanda. Camiolo seeks to carry on De Vivo’s curiosity and spirit, a legacy that unites typical Aeolian products with the philosophy of the Tasca d’Almerita family, looking deep into their archives of Monsù tradition, an indelible imprint of aristocratic Sicilian cuisine.



Capofaro mira a dare vita a un sistema agroalimentare sostenibile e autosufficiente. Gli orti della tenuta forniscono da soli il 70% dei vegetali usati dallo chef; il grano antico adoperato per il pane e la pasta proviene da Regaleali, tenuta agricola madre e laboratorio di sostenibilità; gli sprechi sono sempre ridotti al minimo.

Tutto questo sapere saper fare antico – e modernissimo al tempo stesso – sarà a disposizione di chi vorrà cimentarsi in esperienze culinarie con ingredienti e ricette della tenuta: Capofaro offre corsi residenziali di cucina naturale, visite guidate ai produttori e pescatori locali, per stimolare la curiosità e la consapevolezza alimentare durante il soggiorno.

Capofaro is continuously striving towards a sustainable and self-sufficient food system. The gardens provide 70% of the vegetables used by the chef; ancient grains from Regaleali – the mother estate of the Tasca family and widely acclaimed open-air laboratory of Sustainability – are woven into bread and pasta; and waste is consciously kept at minimum. All of this “age-old knowledge” – completely relevant in modern times – will be available to guests thanks to experiential opportunities related to the ingredients and recipes of Capofaro: Residential courses dedicated to natural cuisine and guided visits with local producers and fishermen are encouraged for guests looking to deepen their understanding of conscious food systems during their stay.





RELAIS & CHATEAUX

Riconoscendo il grande lavoro svolto dalla famiglia Tasca d'Almerita verso il turismo sostenibile, Relais & Châteaux, l'affiliazione che riunisce 580 tra le più prestigiose proprietà ed hotels nel mondo, ha assegnato il **Trofeo Sostenibilità 2020** a Capofaro Locanda & Malvasia. Una vittoria che riconosce il grande impegno della famiglia Tasca d'Almerita volto a ridurre il proprio impatto sull'ambiente, e a stimolare **conoscenza e consapevolezza della comunità locale in termini di sostenibilità e di protezione delle risorse naturali e del mare.**

*Relais & Châteaux, the association uniting 580 of the most prestigious properties and hotels in the world, assigns the **2020 Sustainability Trophy** to Capofaro Locanda & Malvasia, a recognition of the impressive work undertaken by the Tasca d'Almerita family towards sustainable tourism. The victory positions Capofaro Locanda & Malvasia at the forefront of global hospitality and recognizes the establishment's sincere dedication towards reducing environmental impact, **involving the local community to stimulate awareness and protecting natural resources and the sea.***





SRACENO

Isola Eolie

TENUTA
CAPOFARO



TENUTA
TASCANTE

MAR IONIO





Dal 2001 abbiamo intrapreso un percorso, un progetto agricolo, per conoscere e sperimentare territori diversi della Sicilia e le varietà maggiormente vocate. Famiglia, natura e cultura, sono sempre stati i capisaldi del nostro sistema di pensiero che valorizza la Sicilia nella sua unicità e diversità. È in questa prospettiva che, maturate le giuste condizioni, abbiamo deciso di seguire un nuovo corso che vede le singole Tenute al centro. Espressioni territoriali, ognuna portatrice di una propria identità e di una vocazione enologica, affidate a giovani e dinamici team, che vivono e lavorano nelle singole Tenute, curandone gli aspetti enologici e agronomici, l'accoglienza e la comunicazione. Cinque Tenute, ognuna con peculiarità diverse e con una forte personalità, luoghi simbolo di varietà, identificative dei territori.

In 2001, we began an agricultural project to learn about and experiment on different territories and the varieties that are the most suitable to those conditions, while preserving the relationship with the local traditions. Family, nature and culture have always been the pillars of our thought process that promotes Sicily's uniqueness and diversity. With this outlook, once the ideal conditions were achieved, we decided to pursue a new direction that puts the individual Estates at the center of the project. Territorial expressions, each with an exceptional identity and a wine producing predisposition, managed by young and dynamic teams living and working in the individual Estates, with a key role in wine production, agriculture, hospitality and communication. Five Estates, each with a unique and bold character and symbolic places identified by the native varieties.

Tenuta Regaleali, la casa della nostra famiglia dal 1830, azienda agricola, laboratorio a cielo aperto della viticoltura, luogo di sperimentazione costante e ricerca: qui è iniziata la nostra opera di valorizzazione dei vitigni autoctoni. A Salina, il centro dell'ospitalità Tasca è Capofaro Locanda & Malvasia, oggi membro del circuito Relais & Chateaux, il racconto passa attraverso la Malvasia delle Lipari. Sull'Etna, con il progetto Tascante, dopo anni di ricerca, degustazioni e prove di vinificazione, oggi vendemmiamo contrada per contrada per trasferire le caratteristiche dei vini delle 4 contrade. A Mozia proseguiamo la collaborazione con la Fondazione Whitaker che nel 2007 ci ha affidato l'incarico di recupero e valorizzazione delle uve Grillo. Dal 2009 con la gestione della tenuta dei nostri cugini Sallier de La Tour - nella Doc Monreale – ci stiamo confrontando con la varietà simbolo di questo territorio, il Syrah.

The Regaleali Estate, our family home since 1830, an agricultural business and outdoor laboratory for viticulture, where there is constant testing and research: this is where we began our project for promoting the native varieties. Salina, at the core of Tasca's hospitality, is the location for Capofaro Locanda & Malvasia, now a member of the Relais & Chateaux, and where we tell the story of Malvasia delle Lipari. On Mount Etna, with the Tascante Estate Project and years of research with tastings of the vinification of the local varieties, we acquired a winery in Passopisciaro that allows us to produce wines from individual local districts. In Mothia, we will continue our collaboration with the Whitaker Foundation that hired us for the production of the Grillo variety. Since 2009, with the management of the Estate of our cousins Sallier de La Tour – in the Doc Monreale area – we are working on the symbolic variety of this territory, the Syrah.



Nel 2019, siamo stati premiati Cantina europea dell'anno da Wine Enthusiast, con questa motivazione: "L'impegno assunto dalla famiglia Tasca d'Almerita per la vitivinicoltura sostenibile in Sicilia ha avuto un'influenza estremamente positiva sul vino, sull'ambiente e sulle altre cantine anche in tutta Italia, migliorando la qualità e diffondendo il messaggio di sostenibilità".

In 2019, we were named European Winery of the year by Wine Enthusiast, with this statement:

"The responsibility assumed by the Tasca d'Almerita family towards the commitment to sustainable viticulture in Sicily has had an extremely positive influence on the wine, the environment and other wineries across Italy...improving quality and spreading the message of sustainability".



Tasca d'Almerita è tra le 24 cantine più green al mondo e una delle 3 italiane ad avere ricevuto il “Robert Parker Green Emblem 2021”, un prestigioso riconoscimento attribuito alle cantine che hanno dimostrato sforzi straordinari nella ricerca di pratiche agricole ed enologiche virtuose, guardando alla protezione ambientale a lungo termine e alla tutela della biodiversità.

Tasca d'Almerita is among 24 wineries in the world and only 3 in Italy to receive the “Robert Parker Green Emblem 2021”, an award given to wineries that have demonstrated extraordinary commitment in the pursuit of virtuous agricultural and oenological practices and – aside from being certified – are exceptional advocates of sustainability with an eye to long-term environmental protection and the preservation of biodiversity.



Per noi, produttori di vino a livello artigianale e familiare, è molto importante essere precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Così come è necessario misurare l'impatto potenziale – e reale – di ogni azione che compiamo. Per questa ragione abbiamo scelto di aderire a SOSTain, il protocollo di sostenibilità per la viticoltura siciliana, nato nel 2010 grazie al contributo scientifico dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. SOSTain ci consente non solo di misurare e di certificare, tramite l'utilizzo di rigorosi indicatori scientifici, il nostro livello di sostenibilità complessiva, ma ci permette anche di avere a disposizione dati che ci aiutano a evitare gli sprechi e a ridurre i costi.

For us, artisanal and family run wine producers, it's very important to make the right agricultural choices that impact the health of the territory we live and work in. It is important as well to measure the potential – and real – impact of each action we take. For this reason, we have chosen to join SOSTain, a sustainability registry for Sicilian viticulture, created in 2010 thanks to the scientific contribution by the European Observatory for sustainable agriculture – Opera – from the Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza. SOSTain allows us to measure and certify, through rigorous scientific indicators, our overall level of sustainability, as well as to have access to data that helps us avoid waste and to reduce costs.



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

SOSTain promuove la qualità del bene comune, come guida e bussola delle nostre vite: una visione a lungo termine che va oltre la logica della semplice concorrenza commerciale. Nel 2019 abbiamo ottenuto, per la seconda volta, la certificazione SOSTain/VIVA, concessa da un ente terzo indipendente solo a quei produttori che rispettano rigorosi requisiti minimi, tra i quali rientra anche il calcolo dei 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) VIVA- La sostenibilità nella viticoltura in Italia - programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

SOSTain promotes the quality of the common good, as a guide and compass of our behavior: a long-term vision that goes beyond the simple logic of business competition. In 2019, we received the SOSTain/VIVA certification for the second time, granted by an independent authority to the producers that respect the rigorous minimum requirements, which is based on the calculation of the 4 indicators (air, water, vineyard and territory), known as VIVA – sustainability in Italian viticulture – promoted by the Ministry of the Environment and of the Protection of the Territory and of the Sea.



13 ha

superficie complessiva
overall surface

10,17 ha

area vitata
area of vineyards

5,92 ha

vigne a Salina
vineyards in Salina

4,25 ha

vigne a Vulcano
vineyards in Vulcano

1 ha

oliveto
olive groves

60

piante di olivo
olive trees

52.900

piante di vite
vine plants

152

piante di capperi
caper plants

1,43 ha

zone naturali
natural areas

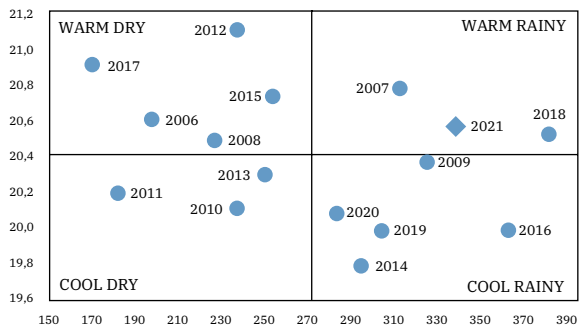
40 -300 m s.l.m.
a.s.l.

altitudine
elevation

Tenuta Capofaro

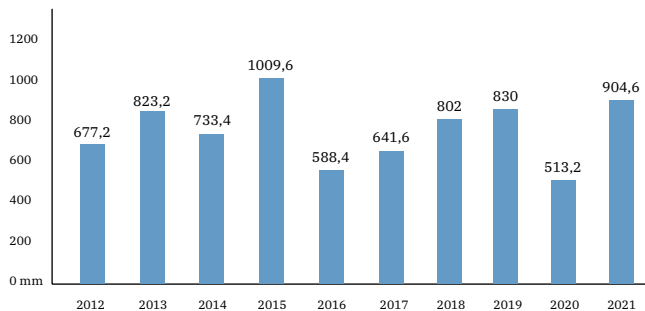
Climatogramma marzo - settembre

Climate chart march - september



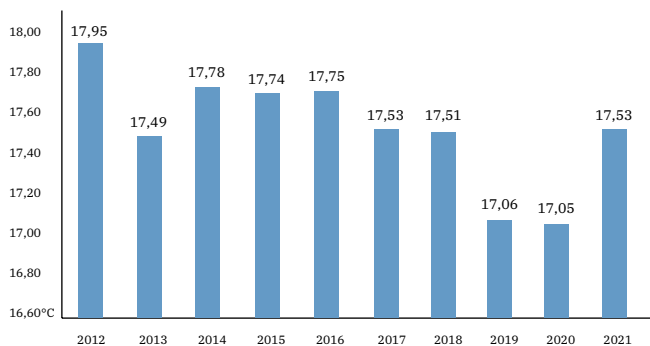
Piogge annuali

Annual rainfall



Temperatura media annuale

Average annual temperature





Capofaro

2019

Malvasia

Sistema d'allevamento Spalliera

Leggero appassimento delle uve

in ambiente controllato

Fermentazione In vasche d'acciaio inox

Affinamento In vasche di acciaio per 6 mesi

Bianco dolce Salina IGT

Malvasia

Vigna Anfiteatro

Training System Espalier

Drying method in the shade, in dryer rooms

Fermentation In stainless steel tanks

Ageing For 6 months in stainless steel tanks

Sweet wine Salina IGT

La Malvasia secondo Tasca d'Almerita.

In vigna cerchiamo di avere un ampio spazio fogliare a copertura dei grappoli, in modo da evitare scottature dell'acino e garantire l'aromaticità. L'uva raccolta, si disidrata lentamente, mantenendo una buona acidità e un discreto grado alcolico.

This is the Malvasia according to Tasca d'Almerita.

At the vineyard we try to maintain a wide foliage covering the bunches, in order to protect the grapes from excessive heat exposure and preserve the aroma. Once the grapes are picked, they are stored in a typical Aeolian structure, well ventilated, dry and in the absence of sunlight, where they slowly dehydrate, maintaining a good acidity and a decent alcoholic content.



Didyme

2021

Malvasia

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione In vasche di acciaio inox

Affinamento In vasche di acciaio per 4 mesi
in presenza dei lieviti

Bianco Salina IGT

Malvasia

Training System Espalier

Fermentation In stainless steel tanks

Ageing For 4 months on the yeast in stainless steel tanks

White Salina IGT

Malvasia vendemmiata al giusto grado di maturazione e immediatamente vinificata, un vino secco dalla buona acidità che ne esalta la sua sapidità, con note di erbe aromatiche e floreali che richiamano la macchia mediterranea tipica dell'Isola. Esprime il territorio vulcanico nella sua essenza. Per questo Didyme porta l'antico nome dell'isola di Salina.

This Malvasia is harvested at the ideal stage of ripeness and immediately vinified. The result is a dry wine with good acidity that enhances its savory flavors, also with notes of aromatic and floral herbs, which recall the Mediterranean characteristics of the Island. It expresses the essence of the volcanic territory. For this reason, it is named Didyme, the ancient name of the island of Salina.



Un'isola, Vulcano, a cui Efesto, dio del fuoco,
ha donato fertilità e un microclima unico.
Un territorio, Contrada Gelso, dove sorge una vigna
di Malvasia, 4,5 ettari con esposizione a Sud.
Un suolo, fatto di cenere e sabbie fini, brune,
ma anche di pomice, silicati e metalli.
Una donna, Paola Lantieri, che per anni ha coltivato
con dedizione questa vigna e che ha affidato a noi Tasca
il compito di continuare a farlo con la stessa cura e passione.
Vigna di Paola, un omaggio a tutto questo.

*An island, Vulcano, to which Hephaestus, the god of fire,
gave fertility and a unique microclimate.
A territory, Contrada Gelso, where a Malvasia vineyard grows,
4.5 hectares with southern exposure.
A soil, composed of ash and fine sand, brown in colour,
but rich also in pumice, silicates and metals.
A woman, Paola Lantieri, who for years cultivated this vineyard
with dedication has now entrusted Tasca with the task
of continuing her work with the same care and passion.
Vigna di Paola is a tribute to all this.*



Vigna di Paola

2021

Malvasia

Sistema di allevamento Spalliera

Fermentazione In vasche d'acciaio inox

Affinamento In vasche di acciaio per 4 mesi
in presenza di lieviti

Bianco Salina IGT

Malvasia

Training System *Espalier*

Fermentation *In stainless steel tanks*

Ageing *For 4 months in stainless steel tanks on the
yeasts*

White Salina IGT











Seguici su Instagram  - tascadalmerita