

Catalogue List 2023



Nectar
Di Vino

DOGLIOTTI



PIEMONTE - ΙΤΑΛΙΑ

BAROLO DOCG



ΠΟΙΚΙΛΙΑ : Nebbiolo ΕΔΑΦΟΣ: Ασβεστολιθικό ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ: Οκτώβριος ALC: 14,5%
Πρόκειται για το μεγάλο ιταλικό κρασί που παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια Nebbiolo. Το Barolo προέρχεται από το χωριό Langa, λίγα χιλιόμετρα νοτιότερα της περιφέρειας Alba. Παράγεται πλέον σε έντεκα εδαφικές “κοινότητες” που απλώνονται στους γραφικούς λόφους του Langa που κυριαρχούνται από μεσαιωνικά κάστρα και μετρούν δεκάδες χρόνια στην καλλιέργεια αμπελιών.

Χρώμα: βαθυκόκκινο με πορτοκαλί ανταύγες. Άρωμα: βιολέτες και μπουκέτο αγριοτριαντάφυλλων με πικάντικες νότες. Γεύση: ξηρό, αρκετά τανικό, γεμάτο στόμα, βελούδινο και καλά ισορροπημένο. Συνοδεύει ψητά κρέατα, κυνήγι, ώριμα τυριά, αλμυρά γεύματα. Σερβίρεται στους 18 - 22 ° C

BARBARESCO DOCG



ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Nebbiolo, ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ: Alba, Barbaresco, Neive, Treiso, ΕΔΑΦΟΣ: Ασβεστολιθικό, ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ: Οκτώβριος ALC: 14,5% Vol

Το Barbaresco θεωρείται το “δίδυμο” του Barolo. Έγινε ένα από τα πρώτα ιταλικά κρασιά Doc το 1966 και το 1980 ένα από τα πρώτα κρασιά Docg. Παράγεται επίσης αποκλειστικά από σταφύλια Nebbiolo.

Χρώμα: βαθυκόκκινο με πορτοκαλί ανταύγειες. Άρωμα: μπουκέτο από βιολέτες, αιθέρια έλαια, έντονο. Γεύση: ξηρό, αρκετά τανικό, λεπτό, κομψό, απαιτητικό αλλά βελούδινο και καλά ισορροπημένο. Συνοδεύει στιφάδο, κόκκινα κρέατα, κυνήγι, πιάτα με τρούφα, ώριμα τυριά. Σερβίρεται στους 18 - 20 ° C

BARBERA D' ASTI DOCG



ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Barbera ALC: 14% Vol

Το Barbera d'Asti είναι μια από τις πιο διάσημες ποικιλίες στη βορειοδυτική περιοχή του Piedmont της Ιταλίας. Έγινε DOC το 1970 και αναβαθμίστηκε στην κατάταξη DOCG το 2008, τοποθετώντας την ήδη εντυπωσιακή θέση του Piedmont στο υψηλότερο επίπεδο κατάταξης ιταλικού κρασιού. Ο τίτλος Barbera d'Asti καλύπτει την περιοχή γύρω από την πόλη Asti και επικεντρώνεται αποκλειστικά στα κόκκινα κρασιά της Barbera.

Χρώμα: όμορφο ρουμπινί με τάσεις προς κόκκινο. Άρωμα: έντονο και φρουτώδες. Γεύση: φρέσκο, έντονο και χαρακτηριστικό άρωμα, ξηρό με υψηλή οξύτητα, ελαφρώς τανικό και τείνει να γίνει, με την ηλικία, πιο γεμάτο, αρμονικό και ευχάριστο. Είναι ένα κρασί που μπορεί να σερβιριστεί με ένα ολόκληρο γεύμα, ταιριάζει υπέροχα με αλλαντικά, ζαμπόν, κόκκινα και λευκά κρέατα, ζυμαρικά αλλά και με χέλι ή κυπρίνο. Σερβίρεται στους 18 - 20 ° C





NEBBIOLO D' ALBA DOC

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Nebbiolo ΕΔΑΦΟΣ: Αργίλιο ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ: Οκτώβριος ALC: 14%Vol

Το Nebbiolo d'Alba είναι ένα DOC που περιλαμβάνει μια μεγάλη περιοχή γύρω από την πόλη της Alba, που βρίσκεται στην περιοχή του Piedmont στη βορειοδυτική Ιταλία. Η καταχώρησή του έγινε το 1970, τα κρασιά πήραν το όνομά τους από τα κόκκινα σταφύλια Nebbiolo από τα οποία παράγονται καθώς και από την περιοχή στην οποία καλλιεργούνται (Alba). Αυτή η ποικιλία θεωρείται ο βασιλιάς των ιταλικών κόκκινων σταφυλιών στην περιοχή του Piedmont και η ραχοκοκαλιά των διεθνώς φημισμένων κρασιών DOCG Barolo και Barbaresco.

Χρώμα: ρουμπινί κόκκινο χρώμα. Άρωμα: ελαφρύ και λεπτό με νότες βιολέτας. Γεύση: από ξηρό έως ελκυστικά γλυκό, με καλό σώμα και τανίνες ισορροπημένες.

Συνοδεύει κόκκινο κρέας, ώριμα τυριά. Σερβίρεται στους 18 - 20 ° C



MOSCATO D'ASTI DOCG

(DOUBLE GOLDEN AWARD AT THE 2021 NEW YORK WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: 100 % Moscato Bianco

Αυτό το αρωματικό κρασί παράγεται μόνο σε 52 χωριά στο νότιο τμήμα του Piedmont, στις περιοχές Asti, Alessandria και Cuneo. Παράγεται από σταφύλια Moscato Bianco και είναι γνωστό για το εκπληκτικό του άρωμα, ημι-αφρώδες, ευχάριστο χαρακτήρα με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ (συνήθως με ρυθμό περίπου 5-8% abv), εκθαμβωτικά φρούτα στον ουρανίσκο, με μία πρώτη γλυκιά γεύση. Το χρώμα του κρασιού διακρίνεται σε αχυρένιο με περιστασιακές χροιές από χρυσό. Οι εγγενείς αρωματικές ουσίες του Moscato είναι απλά εκπληκτικές - άνθη πορτοκαλιού, αγιόκλημα, αμύγδαλα, τζίντζερ και φρούτα που κυριαρχούνται από πράσινα σταφύλια, εσπεριδοειδή και ώριμες αποχρώσεις ροδάκινου. Στον ουρανίσκο μπορείτε να περιμένετε μια εντυπωσιακή σύνθεση φρέσκων φρούτων με επίπεδα ζάχαρης που κυμαίνονται από ημί-γλυκό έως γλυκό, με μέτρια οξύτητα από αχλάδι και μήλο σε πορτοκάλι και λάιμ, και με σταθερές νότες ώριμου, ζουμερού ροδάκινου και βερίκοκου. Οι γεύσεις του Moscato είναι εξαιρετικά γεμάτες με ένα λεπτό καταρράκτη φυσαλίδων, το ελαφρύ σώμα και η γλυκιά έκπληξη καταλήγουν να ξυπνήσουν και να κερδίσουν πολλούς ανυποψίαστους ουρανίσκους στον ευρύ κόσμο του κρασιού.

Συνδυασμός φαγητού: επιδόρπια με βάση φρούτα, παγωτά, χριστουγεννιάτικα γλυκά και ιδανικό για την παρασκευή κοκτέιλ.



ROERO ARNEIS DOCG

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: 100% Arneis ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ: Λόφοι Roero ALC: 13% Vol

ΕΔΑΦΟΣ: Κυρίως αμμώδης ασβεστολιθικός

ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Σεπτέμβριος

Ιταλική ποικιλία λευκού οίνου με αμπελώνες στην περιοχή του Piedmont της Ιταλίας. Αναφέρεται και ως Bianchetta ή Nebbiolo Bianco. Καλλιεργείται επίσης και στη Σαρδηνία και την Αυστραλία.

Χρώμα: αχυρένιο με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα: λεπτό, φρέσκο, ελαφρώς φρουτώδες.

Γεύση: ξηρή, απαλή με επίγευση αμυγδάλου.

Συνδυάζεται υπέροχα με σπαράγγια, ζαμπόν, λαχανικά, ψάρι και αυγά.





MOSCATO D'ASTI ERIK DOCG

Το κρασί αυτό έχει ένα λαμπερό αχυρένιο χρώμα με ήπιες, χρυσές ανταύγειες. Έχει ισορροπημένο, λεπτεπίλεπτο και επίμονο αφρισμό. Στη μύτη, έχει το τυπικό άρωμα του Moscato, ένα άρωμα που συνδυάζει φασκόμηλο, λευκά άνθη και - λόγω της παλαιώσής του - κίτρινα φρούτα, ώριμα βερίκοκα και βανίλια. Στο στόμα, η γλυκύτητά του είναι εκπληκτική και έρχεται σε πλήρη αντίθεση με την έντονη οξύτητά του. Είναι πολύ ανθεκτικό και αφήνει αλμυρές και μεταλλικές νότες στον ουρανίσκο. Το Moscato της Dogliotti υφίσταται μια μοναδική οινοποίηση και παλαιώση που γίνεται τόσο πριν την εμφιάλωση όσο και μέσα στη φιάλες, δημιουργώντας ένα μακράς διάρκειας Moscato με γεύσεις και αρώματα διαφορετικά από τα συνηθισμένα.

Ένα μέρος του κρασιού ζυμώνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία, και το υπόλοιπο μέρος σε δρύινα βαρέλια. Μόλις ολοκληρωθούν οι ζυμώσεις το Moscato αφήνεται να ωριμάσει στις οινολάσπες του και στη συνέχεια τα δύο αυτά μέρη αναμειγνύονται πριν την εμφιάλωσή τους. Μετά την εμφιάλωση το κρασί παραμένει στο κελάρι για 18 μήνες για να διατεθεί μετά προς πώληση.

Συνδυασμός φαγητού: επιδόρπια με βάση φρούτα, παγωτά, χριστουγεννιάτικα επιδόρπια και ιδανικό για την παρασκευή κοκτέιλ.



VINO SPUMANTE BRUT

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Pinot Nero και Chardonnay

ALC: 12% Vol

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο αχυρένιο. Αφρισμός ξηρός και περίπλοκος, άρωμα φρουτώδες, πικάντικη γεύση.

Εξαιρετικό ως απεριτίφ. Ταιριάζει απόλυτα με καλά δομημένα πρώτα πιάτα, εκλεπτυσμένα δεύτερα πιάτα, τηγανητό ψάρι, λαχανικά στη σχάρα και δυνατά τυριά.



SOLANDER

ΤΡΕΝΤΙΝΟ – ΙΤΑΛΙΑ



PINOT GRIGIO

Ποικιλία: 100% Pinot Grigio ALC: 13% vol.

Το κτήμα Solander που βρίσκεται στην περιοχή του Trentino έχει κατά παράδοση ένα από τα πιο εκλεκτά Pinot Grigio του κόσμου.

Η συλλογή και η συγκομιδή σταφυλιών γίνεται αποκλειστικά με το χέρι, έχει λαμπερό κίτρινο χρώμα, με αρώματα αχλαδιού, ροδάκινου, έχει επίσης απαλές νότες σανού και χαμομηλιού.

Καλή οξύτητα, με ένταση στον ουρανίσκο, συνοδεύει εξαιρετικά τα παραδοσιακά πρώτα πιάτα της τοπικής κουζίνας του Trentino αλλά και θαλασσινά, λευκά κρέατα και σαλάτες.

Ταιριάζει ιδιαίτερα με ψητές γαρίδες και ψητά ψάρια.

Σερβίρεται στους 10 – 12 ° C



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Ποικιλία: Teroldego ALC: 13% vol.

Η ποικιλία Teroldego καλλιεργείται στην περιοχή του Τρεντίνο. Το έδαφος είναι ασβεστολιθικό με γρανιτικά στρώματα. Η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές και γίνεται ένα μικρό πέρασμα σε μεγάλα δρύινα βαρέλια.

Έντονο κόκκινο ρουμπινί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Πολύ προσωπικό και χαρακτηριστικό άρωμα, ευχάριστα φρουτώδες που θυμίζει βατόμουρο, βύσσινο, ρόδι και μαύρο μούρο με απαλό υπανιγμό βιολέτας. Ξηρό, με ισορροπημένες τανίνες, γεμάτο σώμα, δυνατό και σαρκώδες, επίμονο και πολύ ευχάριστο.

Ταιριάζει πολύ με αλλαντικά, ιδιαίτερα με πιάτα που περιέχουν μπέικον και σαλάμι, σπαγγέτι καρμπονάρα, κοτόπουλο ψητό, μπέργκερ, πίτσα και πιάτα που συνοδεύονται από ρύζι.

Σερβίρεται στους 18 ° C



FEUDO BADALA' ΠΟΥΛΙΑ - ΙΤΑΛΙΑ



PRIMITIVO PUGLIA IGT

Ένα κτήμα που για πολλά χρόνια θα είναι στην κορυφή της περιφέρειας της Πούλιας με ένα από τα καλύτερα Primitivo, Negroamaro. Το Primitivo έχει ένα μικρό πέρασμα σε ξύλο και το κρασί αποκτά μια κομψότητα με άρωμα ώριμου δαμάσκηνου με αξιοσημείωτη δομή και μεγάλη διάρκεια στη γεύση.

Σερβίρεται στους 18° C, ταιριάζει όμορφα με κόκκινα κρέατα και πικάντικα τυριά.



NEGROAMARO PUGLIA IGT

Ένα κτήμα που για πολλά χρόνια θα είναι στην κορυφή της περιφέρειας της Πούλιας, με ένα από τα καλύτερα Primitivo, Negroamaro. Το Negroamaro παλαιώνεται σε ξύλινα βαρέλια για να ενισχυθούν το σώμα και τα αρώματα. Έχει ξεκάθαρο άρωμα τριανταφυλλιού, έντονα αρώματα κερασιού, που ενισχύονται από φυσικά απαλές τανίνες.

Σερβίρεται στους 18° C και συνοδεύει κρέατα, τυριά, πίτσα και μακαρόνια με κιμά.



PRIMITIVO "EVOLUZIONE" PUGLIA IGT

Πρόκειται για ένα Primitivo 100% που παράγεται στην περιοχή Castel del Monte, στο βόρειο τμήμα της Puglia, στο Bari. Μετά τη ζύμωση το κρασί μένει για 12 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές και μετά μεταγγίζεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για άλλους 12 μήνες. Μόλις ολοκληρωθεί λοιπόν η ζύμωση στα γαλλικά βαρέλια το κρασί μεταγγίζεται εκ νέου σε ανοξειδωτες δεξαμενές για περίπου 18 μήνες και μετά εμφιαλώνεται για 6 -8 μήνες πριν διατεθεί στην αγορά. Το χρώμα του είναι κόκκινο με βιολετί ανταύγες, στην μύτη βρίσκουμε καφέ, κανέλα, στη γεύση κόκκινα και μαύρα φρούτα αλλά και γλυκίριζα. Ταιριάζει με αλλαντικά, μαλακά τυριά αλλά και ψητά κρέατα. Σερβίρεται στους 18° C



NERO di TROIA PUGLIA IGT

Ένα κτήμα που για πολλά χρόνια θα είναι στην κορυφή της περιφέρειας της Πούλιας. Το Nero di Troia ή Una di Troia, περιοχή της Troia, πήρε το όνομά του από την Αρχαία Τροία, όταν πέρασαν από εκεί ο Οδυσσεάς με το συμπολεμιστή του Διομήδη μετά τη λήξη του Τρωικού Πολέμου. Το Nero di Troia θεωρείται μία από τις πιο ποιοτικές ερυθρές ποικιλίες της Νοτίου Ιταλίας και έχει μία μοναδική φινέτσα! Ένα μέρος του κρασιού ωριμάζει σε βαρέλια για να ενισχυθούν τα αρώματά του και να αποδώσει την μοναδικότητά του στο έπακρον.

Το χρώμα του είναι ένα όμορφο σκούρο ρουμπινί, ενώ στη μύτη αναδύονται (αρχικά ντροπαλά και στη συνέχεια πιο έντονα) αρώματα μπαχαρικών και άγουρων σκουρόχρωμων φρούτων. Οι τανίνες του είναι ιδιαίτερα ευγενείς, ενώ το αρκετά υψηλό αλκοόλ του είναι όμορφα ομογενοποιημένο στη δομή του κρασιού οπότε δεν ενοχλεί. Τα αρώματα στο στόμα εξελίσσονται πιο πιπεράτα και πικάντικα, ενώ χαρακτηριστική είναι η έντονη επίγευσή του που θυμίζει την ευχάριστη πικράδα της καψαλισμένης καραμέλας. Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα και τυριά. Σερβίρεται στους 18° C



CAMPUS BELLUM

ΣΙΚΕΛΙΑ - ΙΤΑΛΙΑ



CAMPUS BELLUM

Οινολόγος Mattia Filippi, Uva Sapiens *Ποικιλία σταφυλιών: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon*
Το Campus belli, που σημαίνει πεδίο μάχης, μας παραπέμπει στις θρυλικές μάχες που έγιναν σε αυτά τα εδάφη, αρχικά μεταξύ των κατοίκων της Segesta εναντίον των κατοίκων του Selinunte, στη συνέχεια κατά την κατοχή από το στρατό της Καρτάγενα που διέταξε ο Αννίβας το έτος 409 π.Χ. και αργότερα από τις καταστροφικές επιπτώσεις του ισχυρού σεισμού. Από αυτά τα εδάφη προέρχεται το κρασί Nero d'Avola και το Cabernet Sauvignon, ένα κράμα ντόπιων και ξένων ποικιλιών, με πλούσια και γεμάτη γεύση και αρώματα ιστορίας και θρύλου.

Συλλογή των σταφυλιών από αρχαίους αμπελώνες με το χέρι, σε μικρά δοχεία με απαλή εκχύλιση. Η αλκοολική ζύμωση λαμβάνει χώρα σε θερμοκρασία 22-23° C και ακολουθεί μηλογαλακτική ζύμωση. Η ωρίμανση μερικώς σε γαλλικά βαρέλια για 8 μήνες. Φωτεινό κόκκινο χρώμα, με αρώματα από μαύρο πιπέρι και κόκκινα μούρα. Καλή δομή και κομψότητα στον ουρανίσκο. Ταιριάζει με κρεατικά, τυριά. Σερβίρεται στους 16° C

MARCHESE della TORRE

ΣΙΚΕΛΙΑ - ΙΤΑΛΙΑ



GRILLO Sicilia DOC

Ποικιλία: Grillo 100%

ALC: 13% vol

Συγκομιδή σταφυλιών με το χέρι, ζύμωση σε δεξαμενές για 2 μήνες περίπου.

Αχρύνιο κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Φρέσκο και αρωματικό στη μύτη, νότες κίτρου και αλμυρού νερού στον ουρανίσκο. Ταιριάζει με θαλασσινά πιάτα, ψητά ψάρια και σαλάτες. Κατάλληλο και ως απεριτίφ. Σερβίρεται στους 10° C



PINOT GRIGIO Terre Siciliane IGT

Ποικιλία: Pinot Grigio 100%

ALC: 13% vol

Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου αποκλειστικά με το χέρι. Χαρακτηριστικό άρωμα αχλαδιού και ροδάκινου, γεμάτο σώμα και μεγάλη διάρκεια. Αχρύνιο κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Τυπικές νότες από φασκόμηλο και ροδάκινο στον ουρανίσκο. Ιδανικό με θαλασσινά ορεκτικά και λευκά κρέατα. Σερβίρεται στους 10 – 11° C





ROSATO Terre Siciliane IGT

Ποικιλία: Nero d'Avola, Sangiovese, Merlot ALC: 12,5 % vol.

Ένα μέρος των σταφυλιών ζυμώνεται με τα στέμφυλα ώστε να γίνει εξαγωγή του χρώματος και για να κλειδώσουν τα αρώματα και η δομή. Για το λόγο αυτό το κρασί είναι πολύ κομψό, με καλή οξύτητα και φρεσκάδα. Απαλό και ντελικάτο χρώμα, φρέσκο και φρουτώδες στη μύτη. Ευχάριστη οξύτητα και φρεσκάδα στον ουρανίσκο.

Κατάλληλο ως απεριτίφ, ταιριάζει με ζυμαρικά και λευκά κρέατα. Σερβίρεται στους 10 – 12° C



NERO d'Avola Sicilia DOC

Ποικιλία: Nero d'Avola 100% ALC: 14% vol.

Συγκομιδή των σταφυλιών με το χέρι. Η διαβροχή και η ζύμωση γίνονται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (23 – 25 ° C) και σε διάρκεια από 8 έως 10 μέρες. Γίνεται μηλογαλακτική ζύμωση και ένα μέρος παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια. Καλά ισορροπημένο από τα χρώματα και τα αρώματα κερασιού/δαμάσκηνου. Απαλό με βελούδινη συνοχή και διακριτική φρουτώδη επίγευση.

Ταιριάζει με αλλαντικά, παλαιωμένα τυριά και πίτσα. Σερβίρεται στους 18° C



MERLOT Terre Siciliane IGT

Ποικιλία: Merlot 100% ALC: 14% vol

Συγκομιδή των σταφυλιών με το χέρι, ζύμωση με τα στέμφυλα σε δεξαμενές για περίπου 15 μέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 25/26 ° C.

Συνοδεύει αλλαντικά, πικάντικα τυριά και ψητά ψάρια. Σερβίρεται στους 17° C

BAGLIO NORMANNO

ΣΙΚΕΛΙΑ - ΙΤΑΛΙΑ



Catarratto Terre Siciliane IGT

Ποικιλία: Catarratto 100%

ALC: 12,5% vol.

Μία ποικιλία που έχει κερδίσει όλους τους Ιταλούς και όχι μόνο! Το Catarratto είναι από τα πιο δημοφιλή λευκά κρασιά της Σικελίας, περασμένο από βαρέλι, και πίνεται πολύ ευχάριστα χειμώνα-καλοκαίρι. Το χρώμα του είναι κίτρινο, με πράσινες ανταύγειες και έχει αρώματα εσπεριδοειδών με λεπτές νότες μπαχαρικών. Έντονη επίγευση με μακρά διάρκεια.

Ταιριάζει με ψητά ψάρια, όστρακα, τυριά, αλλαντικά, σαλάτες, sushi. Σερβίρεται στους 10-12° C



Zibibbo Terre Siciliane IGT

Ποικιλία: Zibibbo 100%

ALC: 12,5% vol.

Ένα κρασί που κερδίζει συνεχώς τις εντυπώσεις για την φινέτσα του! Το Zibibbo έχει χαρακτηριστεί ως το μοσχάτο της Ιταλίας, είναι ένα λευκό κρασί ανθικό, γεμάτο και πολύ ευχάριστο. Έχει έναν εξωτικό χαρακτήρα με έντονα αρώματα και ώριμα φρούτα σε μια αντιπαράθεση φρεσκάδας και ωριμότητας.

Ταιριάζει με πιάτα που έχουν βάση τη ντομάτα, όπως ντομάτα με μοτσαρέλα, αβοκάντο, γουακαμόλε, τηγανητές γαρίδες, μακαρόνια pesto, πίτσα μαργαρίτα, μύδια.

Σερβίρεται στους 10-12° C



Nero d'Avola Sicilia DOC

Ποικιλία: Nero d'Avola 100%

ALC: 14% vol.

Το κρασί που έχει κερδίσει με την μοναδικότητα του πολύ κόσμο! Ένα πραγματικά μεσογειακό κρασί πολύ βοτανικό και elegant. Έχει φωτεινό κόκκινο χρώμα, με αρώματα από κεράσι και δαμάσκηνο, γεύση από κόκκινα φρούτα, μούρα, και νότες από δρυ. Καλά ισορροπημένο. Σερβίρεται στους 18° C. Συνοδεύει ψητά κρέατα, ψάρια, πίτσα με prosciutto, μακαρόνια με κιμά, ψητά φούρνου, παρμεζάνα, blue cheese. Σερβίρεται στους 18° C



Syrah Terre Siciliane IGT

Ποικιλία: Syrah 100%

ALC: 14% vol.

Ένα Syrah μεσογειακό από τη Σικελία με φωτεινό κόκκινο χρώμα. Έχει έντονα πικάντικα αρώματα με απαλές τανίνες και εξαιρετική δομή με πικάντικη γεύση, νότες από κόκκινα φρούτα και μούρα. Συνοδεύει ψητά κρέατα, τυριά, ψητά στον φούρνο, σπαράγγια αλλά και ψητά ψάρια. Σερβίρεται στους 18° C



FRESCOBALDI WINES

ΤΟΣΚΑΝΗ - ΙΤΑΛΙΑ



Tenuta Frescobaldi Castiglioni Toscana IGT 2018

Το κτήμα Castiglioni είναι ένα σύμβολο της αμπελουργικής παράδοσης της οικογένειας Frescobaldi από το 1300. Η παραγωγή κρασιών της Τοσκάνης, που απολάμβαναν τόσο η παπική αυλή όσο και η αγγλική αυλή του Ερρίκου VIII τον 16ο αιώνα, ξεκίνησε ουσιαστικά από εδώ. Πρόκειται για ένα blend από Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc και Sangiovese, που ωρίμασε για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και αφού εμφιαλώθηκε παρέμεινε για 2 μήνες ακόμα στην φιάλη πριν κυκλοφορήσει στην αγορά. Το Tenuta Castiglioni του 2018 έχει ένα όμορφο μπουκέτο που χαρακτηρίζεται από έντονα αρώματα βατόμουρων και φραγκοστάφυλλων που συνδυάζονται με νύξεις πιπεριού, γαρύφαλλου και γλυκόριζας. Στο στόμα το κρασί είναι λείο, με μέτριο σώμα, ισορροπημένες τανίνες, με πολύ καλά ενσωματωμένη οξύτητα που του δίνει τρομερή φρεσκάδα.



Tenuta Frescobaldi CastelGiocondo Brunello di Montalcino DCG 2016/2017

Η τοποθεσία του CastelGiocondo στο Montalcino χαρακτηρίζεται από αμπελοτεμάχια διάφορων προσανατολισμών με πολύ σύνθετα εδάφη (galestro, άργιλος, άμμος), εξού και προσφέρει ένα πολυδιάστατο Brunello. Ένα κρασί με εξαιρετική δυναμική εξέλιξης στο χρόνο που θα σας προκαλέσει να το ανακαλύψετε ξανά και ξανά. Τα σταφύλια της ποικιλίας Sangiovese που χρησιμοποιούνται σε αυτό το κρασί, τρυγήθηκαν με τα χέρια, η ζύμωση έλαβε χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές και εν συνεχεία η ωρίμανση του κρασιού έγινε σε δρύινα βαρέλια. Πέντε χρόνια μετά τον τρύγο, και αφού το κρασί παραμείνει στην φιάλη στα κελάρια του κτήματος για ένα χρονικό διάστημα, το CastelGiocondo Brunello κυκλοφορεί στην αγορά. Το πυκνό και σύνθετο αρωματικό μπουκέτο του κρασιού είναι ταυτόχρονα πολύ κομψό με αρώματα από φρούτα του δάσους και ώριμων κόκκινων μούρων, τα οποία συνοδεύονται από ανθικές "πινελιές". Όσο αναπνέει, τόσο πιο πολύ ξεδιπλώνει την πολυπλοκότητα του, με νότες μπαχαρικών, καπνού, βαλσάμικου και βρεγμένης γης. Στο στόμα το κρασί είναι πυκνό, με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία.



Tenuta Frescobaldi Campo ai Sassi Rosso di Montalcino DOC 2018

Το Campo ai Sassi Rosso di Montalcino προσφέρει όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά που θα περιμέναμε από ένα νεαρό Sangiovese που προέρχεται σε αυτή την περιοχή. Τα πολυσύνθετα εδάφη των αμπελώνων συμβάλλουν στην παραγωγή κομψών και αρωματικών κρασιών με ελαφριές και λεπτόκοκκες τανίνες. Μετά τον τρύγο, η ζύμωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες, κατά τη διάρκεια της οποίας η απαλή πίεση των στέμφυλων επιτρέπει την τέλεια εκχύλιση πολυφαινολικών ουσιών. Μετά από μια περίοδο στο κελάρι, μέρος του οποίου ήταν σε ξύλο, το κρασί πέρασε άλλους τέσσερις μήνες στο μπουκάλι πριν κυκλοφορήσει στην αγορά. Ένα εξαιρετικά αρμονικό Rosso di Montalcino, που χαρακτηρίζεται από ανθικές νότες βιολέτας, μούρων και μπαχαρικών, με άπλετη φρεσκάδα στο στόμα και λείες τανίνες.





Tenuta Frescobaldi Ammiraglia Masso Vivo Vermentino Toscana IGT 2021

Η περιοχή στην οποία βρίσκεται το κτήμα Ammiraglia χαρακτηρίζεται από ογκώδεις κίτρινους βράχους. Με ένα όμορφο αχυροκίτρινο χρώμα, αυτό το κρασί Vermentino εντυπωσιάζει με τις λουλουδένιες νότες του, τις νύξεις ζαχαρωμένων φρούτων, μεσογειακών βοτάνων, καθώς και με την έκδηλη ορυκτότητα, που χαρακτηρίζει την περιοχή.



Tenuta Frescobaldi Ammiraglia Alie Toscana IGT 2021

Alie (Αλία), μια από τις θαλάσσιες νύμφες της ελληνικής μυθολογίας, σύμβολο αισθησιασμού και ομορφιάς. Ένα κομψό ροζέ με εκλεπτυσμένη ισορροπία μεταξύ των ποικιλιών Syrah και Vermentino, που βρίσκουν τη μέγιστη έκφρασή τους λόγω της έντονης θαλάσσιας επιρροής. Αρώματα λευκών λουλουδιών, άγριας φράουλας και φλοιών εσπεριδοειδών συνδυάζονται σε μια λεπτή δομή με νότες ορυκτότητας, χαρακτηριστικού της περιοχής, που δίνουν μια μακρά επίγευση.



Tenuta Frescobaldi Gorgona Rosso Costa Toscana IGT 2017

Από τη συνεργασία μεταξύ της οικογένειας Frescobaldi και του Ποινικού Ινστιτούτου Gorgona, που ξεκίνησε τον Αύγουστο του 2012, “γεννήθηκε” ένα μοναδικό κρασί, που παράγεται από τους κρατούμενους της φυλακής του νησιού. Ένα πάντρεμα των ποικιλιών Sangiovese και Vermentino Nero, που δίνουν ένα κρασί μέτριου προς γεμάτου όγκου, με μια μέτριας έντασης οξύτητα και απαλές τανίνες. Το αρωματικό μπουκέτο του είναι πλούσιο, με νότες ώριμων κόκκινων μούρων που συνοδεύονται από νύξεις Μεσογειακής βλάστησης, όπως θυμάρι, μαστίχα και χαρούπι, με μια νότα μπαχαρικών να επικρατεί στην επίγευση.



Tenuta Frescobaldi Gorgona Costa Toscana IGT 2020

Από τη συνεργασία μεταξύ της οικογένειας Frescobaldi και του Ποινικού Ινστιτούτου Gorgona, που ξεκίνησε τον Αύγουστο του 2012, “γεννήθηκε” ένα μοναδικό κρασί, που παράγεται από τους κρατούμενους της φυλακής του νησιού. Η ποικιλία Ansonica και το Vermentino ήταν πάντα οι βασικοί “πυλώνες” αυτού του εξαιρετικού κρασιού που προέρχεται από έναν αμπελώνα που φυτεύτηκε το 1999 και στη συνέχεια το 2015 και το 2018. Προσφέρει ένα πλούσιο μπουκέτο με νότες από μεσογειακούς θάμνους, λευκών λουλουδιών όπως κράταιγος και χαμομήλι και νύξεις φρούτων όπως μπανάνα, ανανάς και γκρέιπφρουτ. Στο στόμα το κρασί είναι στρογγυλό, συνδυάζοντας άρτια άπλετη φρεσκάδα και την λεία υφή του.



Tenuta Frescobaldi Danzante Pinot Grigio 2021

Το Danzante Pinot Grigio 2021 είναι ένα εξαιρετικό λευκό κρασί, που τα σταφύλια προέρχεται από 3 διαφορετικές περιοχές γνωστές ως "Le 3 Venezie", δηλαδή από Trentino-Alto Adige, Veneto and Friuli-Venezia Giulia. Χάρη στο αρκετά μεγάλο υψόμετρο, τα δροσερά καλοκαίρια και τα ζεστά ρεύματα από την Αδριατική σε συνδυασμό με το terroir της περιοχής, δίνουν τη δυνατότητα στο Pinot Grigio να ξεδιπλώσει όλο το αρωματικό του φάσμα.

Στη μύτη συναντάμε έντονα αρώματα από φλούδες λάιμ και κίτρινου γκρέιπφρουτ, ώριμου αχλαδιού, γιασεμιού και λευκόσαρκου ροδάκινου να συνθέτουν ένα απολαυστικό μπουκέτο. Στο στόμα έχει μέτριο όγκο, τραγανή οξύτητα και έντονα αρώματα ζουμερών φρούτων όπως αχλάδι, μήλο φιρίκι και κορόμηλο.



TENUTA LUCE ESTATE

ΤΟΣΚΑΝΗ – ΙΤΑΛΙΑ



Tenuta Luce 2019

Το Luce συνδυάζει τις ποικιλίες Sangiovese και Merlot, που καλλιεργούνται στην περιοχή του Montalcino. Το Sangiovese παρέχει την δομή και την κομψότητα, ενώ το Merlot την στρογγυλάδα και την απαλότητα, δημιουργώντας ένα εμβληματικό κρασί. Ο τρύγος ξεκίνησε με πολύ καλές συνθήκες στις 12 Σεπτεμβρίου με τα πρώτα σταφύλια Merlot και συνεχίστηκε με Sangiovese στα τέλη Σεπτεμβρίου και αρχές Οκτωβρίου. Η ζύμωση έγινε σε τιμεντένιες δεξαμενές, ενώ η παλαίωση διήρκεσε για 2 χρόνια σε δρύινα βαρέλια, 80% των οποίων ήταν πρώτης χρήσης. Η μύτη είναι εντυπωσιακή με ανθικές νύξεις βιολέτας και ροδοπέταλων να συνοδεύονται από νότες κόκκινων φρούτων όπως σμέουρα και “πινελιές” γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα, το κρασί είναι ισορροπημένο και κομψό με σχεδόν κρεμώδη υφή που υποστηρίζεται από μεταξένιες και καλά ενσωματωμένες τανίνες.



Tenuta Luce Brunello di Montalcino 2017

Από τα 88 εκτάρια αμπελώνων που ανήκουν στο Luce della Vite, τα 11 είναι εγγεγραμμένα στο «Albo del Brunello di Montalcino». Αυτό το κρασί είναι ένας φόρος τιμής του οίκου σε αυτό το εξαιρετικό κρασί που γεννήθηκε στο Montalcino το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα. Ήταν ένα από τα πρώτα κρασιά της Ιταλίας που έλαβε, το 1980, το Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) και σήμερα είναι ένα από τα πιο εμβληματικά ιταλικά κρασιά. Το Luce Brunello di Montalcino συνεχίζει έτσι ένα ταξίδι υψηλής ποιότητας εμπνευσμένο από αυτή τη μοναδική περιοχή και τα υπέροχα κρασιά που γεννιούνται εδώ. Η ζύμωση έγινε σε τιμεντένιες δεξαμενές, ενώ η παλαίωση διήρκεσε 2 χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Η μύτη του κρασιού αποτελείται από νότες κερασιού morello, δαμάσκηνου, φλούδας ώριμου πορτοκαλιού, καπνού, δέρματος και μπαχαρικών. Στον ουρανίσκο, είναι πλούσιο, με πολύ καλά ενσωματωμένες τανίνες, δίνοντας ένα κρασί εξαιρετικής ποιότητας, με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.



Tenuta Luce Lux Vitis 2018

Η δημιουργία του Lux Vitis πήρε όλη την εμπειρία που αποκτήθηκε κατά τη διάρκεια πολλών ετών προσεκτικής παρατήρησης της φύσης. Όλα ξεκίνησαν σε έναν αμπελώνα Cabernet Sauvignon που φυτεύτηκε στο Montalcino το 2004 σε αμμώδες έδαφος. Με τα χρόνια, οι άνθρωποι του κτήματος παρατηρούσαν αυτά τα αμπέλια καθώς μεγάλωναν και εξεπλάγησαν από την εξαιρετική ποιότητα των σταφυλιών τους, τόσο πολύ που αποφάσισαν να φτιάξουν ένα κρασί, ικανό να ερμηνεύσει το “terroir” του Tenuta Luce μέσω του Cabernet Sauvignon. Η προσθήκη μιας μικρής ποσότητας Sangiovese χρειάστηκε για να εμπλουτιστεί ο χαρακτήρας του κρασιού και μαζί με τη γενναιόδωρη παλαιώση σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια για 2 χρόνια ενισχύουν ακόμη περισσότερο την κομψότητα και την πολυπλοκότητά του. Η μύτη είναι εντυπωσιακή και πολύπλοκη, με νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, συνοδευόμενες από νύξεις βανίλιας, αποξηραμένων λουλουδιών και μεσογειακών βοτάνων. Στο στόμα το Lux Vitis είναι πυκνό και στιβαρό, με ισχυρές και ταυτόχρονα καλοδουλεμένες τανίνες, με κομψή δομή, λαμπερή οξύτητα και με μια μακρά και επίμονη επίγευση.



Tenuta Luce Lucente 2019

Το Lucente είναι το αποτέλεσμα μιας προσεκτικής επιλογής σταφυλιών από τους αμπελώνες του κτήματος, που είναι κατάλληλοι για την παραγωγή ενός ευχάριστου κρασιού με πολύ έντονα φρουτώδη χαρακτήρα. Όπως και το Luce, είναι φτιαγμένο από Sangiovese και Merlot, παλαιωμένο για μικρό χρονικό διάστημα σε καινούργια και μεταχειρισμένα βαρέλια. Η μύτη είναι πλούσια με έντονη παρουσία ώριμων μαύρων φρούτων, συνοδευόμενα από μια ελαφριά νότα βαλσάμικου και γλυκιάς ζύμης. Στο στόμα το κρασί είναι απαλό, μια όμορφη φρεσκάδα, απαλές τανίνες και μια μακρά φρουτώδη επίγευση.

CINCINATTO

ΛΑΤΣΙΟ- ΙΤΑΛΙΑ



PANTALEO Greco - IGT

Ποικιλία: GRECO 100%

Το Greco είναι μια γηγενής ποικιλία σταφυλιών αρχαίας προέλευσης που καλλιεργήθηκε σε ηφαιστιογενή εδάφη στους λόφους του Cori, γνωστό και ως Greco Moro. Είναι ένα κρασί με έντονη προσωπικότητα. Το όνομα προέρχεται από μια τοποθεσία στο Cori όπου καλλιεργούνται οι αμπελώνες του κτήματος.

Αμπελώνας: Βρίσκεται στους λόφους της περιφέρειας Cori σε υψόμετρο περίπου 200-250 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, με ηφαιστειακό-αργιλώδες έδαφος. Η απόδοση ανά εκτάριο είναι περίπου 8 τόνοι και η περίοδος συγκομιδής είναι 15 Σεπτεμβρίου.

Οινοποίηση: Μαλακό πάτημα και αφαίρεση στελεχών, ζύμωση σε ψυχρή θερμοκρασία στους 15 °C για 12 ημέρες, εν συνεχεία σε επαφή με τις ευγενείς οινολάσπες για 2 μήνες. Η παλαίωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 6 μήνες και παραμένει στην φιάλη περίπου 6 μήνες πριν τη διανομή.

Περιγραφή: Έντονο κίτρινο χρώμα με χρυσές ανταύγειες. Λεπτή φρουτώδες μύτη. Φρέσκος ουρανίσκος με μεταλλικές νότες, γεμάτο σώμα.

Ταιριάζει με ορεκτικά πιάτα, μπακαλιάρο, ψητά ψάρια ή πουλερικά και ζυμαρικά.

Σερβίρεται στους 12 °C



PUNTINATA Malvasia - IGT

Ποικιλία: MALVASIA 100%

Η Μαλβαζία είναι μια ποικιλία του Lazio, γνωστή και ως Malvasia Puntinata για τη μαύρη κηλίδα που διακρίνει τα μούρα όταν ωριμάζουν.

Αμπελώνας: στα 200–250 μέτρα υψόμετρο πάνω σε λόφους λάβας με θέα την ακτή Λατίνα, και έδαφος από ηφαιστειακό πηλό

Οινοποίηση: Η ζύμωση γίνεται σε θερμοκρασία 16 °C περίπου οκτώ ημέρες με ωρίμανση σε χάλυβα για 6 μήνες, εν συνεχεία γίνεται παλαίωση στη φιάλη για περίπου 6 μήνες.

Περιγραφή: Χρώμα αχυροκίτρινο με ανοιχτόχρυσες ανταύγειες. Φρουτώδες, με νότες μήλου, εσπεριδοειδών και κιτρινόσαρκων φρούτων, επίσης νότες φασκόμηλου και πικραμύγδαλου. Τραγανό, δομημένο και ζωηρό.

Ταιριάζει με ζυμαρικά από θαλασσινά, noodles με γαρίδες, μύδια αχνιστά.

Σερβίρεται στους 12 °C





LELIO NERO BUONO - IGT – ORGANIC WINE

Ποικιλία: NERO BUONO 100%

Το Βιολογικό κρασί Lelio είναι το όνομα του παππού στον οποίο αφιερώθηκε αυτό το κρασί, είναι οίνος εκλεπτυσμένης κομψότητας που προέρχεται εξ ολοκλήρου από την οινοποίηση του Nero Buono, μιας αρχαίας ποικιλίας σταφυλιών χιλιετούς παράδοσης, που ανακτήθηκε και επανακυκλοφόρησε από το κτήμα Cincinnato χάρη στην έρευνα και τις δοκιμές που έχουν τεκμηριώσει τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του.

Αμπελώνας: Βρίσκεται στους λόφους της περιφέρειας Cori σε υψόμετρο περίπου 200-250 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Το ηφαιστειακό-αργιλώδες έδαφος έχει περίπου 4.000 φυτά ανά εκτάριο με κλάδεμα guyot. Η απόδοση ανά εκτάριο είναι περίπου 8-10 τόνοι. Η περίοδος συγκομιδής είναι από 25 Σεπτεμβρίου έως 5 Οκτωβρίου.

Οινοποίηση: Μαλακό πάτημα και αφαίρεση στελεχών, η ζύμωση είναι σε επαφή με το δέρμα για περίπου 10 ημέρες στους 24°C. Η παλαίωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 12 μήνες και εν συνεχεία παραμονή σε μπουκάλια για περίπου 6 μήνες.

Περιγραφή: Ροδοκόκκινο χρώμα με μωβ ανταύγειες, έντονη και αρωματική μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων, λεπτός φρουτώδης ουρανίσκος, κομψό με πολυπλοκότητα.

Ταιριάζει με αλλαντικά, τυριά, πίτσα αλλά και κρέατα στο φούρνο.

Σερβίρεται στους 16-18 °C



QUINTO BELLONE - IGT- ORGANIC WINE

Ποικιλία: BELLONE 100%

Βιολογικός οίνος εκλεπτυσμένης κομψότητας, που προέρχεται εξ ολοκλήρου από τα σταφύλια Bellone, μια αρχαία ποικιλία σταφυλιού γνωστή και ως «ψωμί σταφυλιού» με απαλή και λεπτή φλούδα. Οι χαμηλές αποδόσεις ανά στρέμμα και η ακριβής οινοποίηση το καθιστούν ένα αρωματικό και ντελικάτο φρουτώδες κρασί.

Αμπελώνας: Βρίσκεται στους λόφους της περιφέρειας Cori σε υψόμετρο περίπου 200 - 250 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, με ηφαιστειακό-αργιλώδες έδαφος. Η απόδοση ανά εκτάριο είναι περίπου 8-10 τόνοι, περίοδος συγκομιδής 10-15 Σεπτεμβρίου.

Οινοποίηση: Μαλακό πάτημα και αφαίρεση στελεχών, στατική εκχύλιση για 24 ώρες και επακόλουθη ζύμωση σε ψυχρή θερμοκρασία στους 15 °C – για 10 ημέρες. Έρχεται σε επαφή με τις ευγενείς οινολάσπες για περίπου 2 μήνες. Η παλαίωση γίνεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 6 μήνες και εν συνεχεία παραμονή σε μπουκάλια για περίπου 6 μήνες.

Περιγραφή: Λαμπερό αχυροκίτρινο χρώμα. Λεπτή φρουτώδης μύτη, υποψία από ροδάκινο, αρωματικός, φρέσκος ουρανίσκος με νότες ορυκτών.

Ταιριάζει με ζυμαρικά από θαλασσινά και ψητά ψάρια

Σερβίρεται στους 12 °C



LES MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ILE DE SAINT-TROPEZ

ΠΡΟΒΗΓΚΙΑ, ΓΑΛΛΙΑ



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ



CAPRICE ROSE DE PROVENCE

Ποικιλία: 90% SYRAH + 10% GRENACHE ROUGE

Το Caprice Rose είναι ένα κομψό και φινετσάτο ροζέ κρασί από την Νότια Γαλλία, συγκεκριμένα τα αμπέλια βρίσκονται κοντά στο Saint-Tropez.

Λαμπερό αχνό ροζέ χρώμα στη όψη. Στη μύτη έχουμε μια "έκρηξη" αρωμάτων φρεσκοκομμένων κόκκινων φρούτων όπως φράουλας, cranberry και αγριοκέρασου να συμπληρώνονται από νύξεις γλυκάνισου, λουλουδιών και τροπικών φρούτων. Κομψό και απολαυστικό στο στόμα με έντονη παρουσία κόκκινων φρούτων και εσπεριδοειδών όπως αγριοφράουλα και ροζ γκρέιπφρουτ. Μέτριο σώμα, δροσιστική οξύτητα και απολαυστική κρεμώδη αίσθηση. Σερβίρεται στους 8-10 °C

DOMAINES BUNAN

BANDOL, ΓΑΛΛΙΑ



DOMAINE BUNAN MAS DE LA ROUVIERE BANDOL (ORGANIC)

(Cinsault 30%, Grenache 30%, Mourvedre 40%)

Έχουμε υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας, βοτσαλωτά εδάφη, ξερολιθιές: Στα εδάφη του κτήματος ήταν παλαιότερα φυτεμένα ελαιώνες, βερικοκιές, αμυγδαλιές και άνθη αλλά τώρα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την αμπελοκαλλιέργεια. Η αρμονία και το savoir-faire έχουν συμβάλει στη δημιουργία της ψυχής αυτού του περιβάλλοντος και της πλούσιας γεωλογικής του ποικιλότητας.

Το Bandol έχει χρώμα πέταλο ροζ, κομψή μύτη και γεύσεις από τροπικά φρούτα.

Ταιριάζει με γαρίδες, ψητές, πάστες με θαλασσινά, τυριά, σαλάτες, ψητά κοτόπουλα. Σερβίρεται στους 8-10 °C



NATHALIE & GILLES DOMAINE FÈVRE

CHABLIS, ΓΑΛΛΙΑ



Ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα ονόματα του Chablis, παραρτήματα της οικογένειας Fèvre παράγουν κρασί στην περιοχή από τις αρχές του 1800. Η Nathalie και ο Gilles Fèvre βασίζονται στο χωριό Fontenay-Pres-Chablis, όπου λειτουργούν ένα Domaine που είναι εντυπωσιακά μεγάλο για τα πρότυπα Chablis με πάνω από 100 στρέμματα αμπέλου συνολικά, συμπεριλαμβανομένου μεγάλου ποσοστού ταξινομημένων εκμεταλλεύσεων (Grand Cru Les Preuses, 1er Cru Fourchaume, και 1er Cru Mont de Milieu). Αξίζει να σημειωθεί ότι οι βασικές εκμεταλλεύσεις τους "AC Chablis" είναι ασυνήθιστα στρατηγικές, καθώς το μεγαλύτερο μέρος της έκτασης βρίσκεται στην Côte de Fontenay ακριβώς βορειοανατολικά των πολυπόθητων πλαγιών Grand Cru της περιοχής. Η Nathalie και ο Gilles βάζουν τις τελευταίες πινελιές σε ένα νέο οινοποιείο που πρέπει να δείτε για να πιστέψετε – Μια άψογα αποτελεσματική ρύθμιση ροής βαρύτητας που κόβεται στο πλάι του κύριου αμπελώνα τους στο Fontenay.



Nathalie et Gilles Fèvre Chablis "Mont de Milieu" 1er Cru Chablis 2021

Ποικιλία : Chardonnay, έδαφος : ασβεστολιθικό με πολύ κιμωλία

Οινοποίηση και παλαίωση σε ψιλές οινολάσπες για 12 μήνες το 15% σε δρυς και το υπόλοιπο σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

Ταιριάζει με καπνιστό Σολωμό, ψάρι ψητό, σαλάτες, παλαιωμένα τυριά, άσπρα κρέατα.
Σερβίρεται στους 8-10 °C



Nathalie et Gille Fèvre Chablis 2022

Ποικιλία : Chardonnay, έδαφος : ασβεστολιθικό

Οινοποίηση και παλαίωση για 10 μήνες σε ψιλές οινολάσπες και σε ανοξειδωτες δεξαμενές
Ταιριάζει με καπνιστό Σολωμό, ψάρι ψητό, σαλάτες.
Σερβίρεται στους 8-10 °C



CHARDONNAY

Στην κοιλάδα του Elqui Valley στην περιοχή της Χιλής το κτήμα Vina Falernia παράγει τα πιο εκλεκτά κρασιά της περιοχής. Το Chardonnay είναι ένα από τα πιο δημοφιλή κρασιά του κτήματος λόγω της πολυπλοκότητας του σε αρώματα. Έχει έντονο χρυσό, κίτρινο χρώμα, με αρωματικά φυτά, αρώματα τροπικών φρούτων, μπανάνας, ανανά, παπάγιας και πικάντικων μπαχαρικών. Πλούσιο και γεμάτο, με πολύ ευχάριστη οξύτητα.

Ταιριάζει με ψητές γαρίδες, σαλάτες, μύδια αχνιστά, προσούτο, ριζότο, μανιτάρια.



CABERNET SAUVIGNON

Στην κοιλάδα του Elqui Valley στην περιοχή της Χιλής το κτήμα Vina Falernia παράγει τα πιο εκλεκτά κρασιά της περιοχής. Το Cabernet Sauvignon έχει έντονο χρώμα, πικάντικο άρωμα, κόκκινα φρούτα, γεύση σοκολάτας, μέντας και νότες βανίλιας. Μεγάλο σώμα αλλά ταυτόχρονα και μεγάλη ισορροπία και απαλότητα.

Ταιριάζει με κρεατικά, αλλαντικά, τυριά, κοκκινιστά.



CARMENERE GRAN RESERVA

Η παραδοσιακή ποικιλία της Χιλής Carmenera τα τελευταία χρόνια έχει κερδίσει το ενδιαφέρον όλου του κόσμου για τις δυνατότητες της. Το κτήμα Vina Falernia, εδώ και πολλά χρόνια παράγει ένα κρασί πικάντικο και ευγενικό στη μύτη και στο στόμα, με τυπικά αρώματα που θυμίζουν φρεσκο-αλεσμένο καφέ, όμορφες τανίνες και καλή διάρκεια, είναι ένα κρασί φαγητού με πολλές δυνατότητες. Το κρασί εμφιαλώνεται παλαιωμένο. Έχει έντονο χρώμα πράσινου πιπεριού και άρωμα βανίλιας μέχρι τη μύτη. Πλήρης δομή, με ώριμες και πολύπλοκες τανίνες και μεγάλη απαλότητα.

Ταιριάζει με αλλαντικά, ζυμαρικά με κιμά, κρέας αρνίσιο ψητό σχάρας, κρέας μοσχάρισιο ψητό σχάρας.



MERLOT

Στην κοιλάδα του Elqui Valley στην περιοχή της Χιλής το κτήμα Vina Falernia παράγει τα πιο εκλεκτά κρασιά της περιοχής. Το Merlot παλαιώνεται σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια για 8 μήνες. Έχει έντονο χρώμα ρουμπίνι, πλούσιο άρωμα κερασιού με νότες δυόσμου και βανίλιας. Πλήρες σώμα, λεπτό στο στόμα με μεγάλη διάρκεια και ισχυρή επίγευση. Ταιριάζει με ζυμαρικά κόκκινα, ζυμαρικά με κιμά, ζυμαρικά με κρέας, κρέας αρνίσιο ψητό σχάρας, κρέας μοσχάρισιο ψητό σχάρας, λουκάνικα μπάρμπεκιου, τυριά σκληρά κίτρινα παλαιωμένα.





SYRAH

Στην κοιλάδα του Elqui Valley στην περιοχή της Χιλής το κτήμα Vina Falernia παράγει τα πιο εκλεκτά κρασιά της περιοχής. Το Syrah ωριμάζει σε γαλλικό δρυ για 8 μήνες, έχει επίσης πολύ έντονο χρώμα με αρώματα μπαχαρικών (πιπέρι και βανίλια) αλλά και ώριμη μαρμελάδα φρούτων. Στο στόμα είναι πολύ γεμάτο, με ώριμες και γλυκές τανίνες, ταιριάζει με μπάρμπεκιου, πιπεράτα φιλέτα και κόκκινο κρέας με πικάντικες σάλτσες.



MALBEC RESERVA

Στην κοιλάδα του Elqui Valley στην περιοχή της Χιλής το κτήμα Vina Falernia παράγει τα πιο εκλεκτά κρασιά της περιοχής. Το Malbec έχει έντονο κόκκινο χρώμα, με άρωμα από τριαντάφυλλο και μωβ πέταλα. Έντονη γεύση με ίχνη από βατόμουρα και μύρτιλο. Ελαφρώς πικάντικο στο τελείωμα. Με καλή διάρκεια. Εξαιρετικό με κόκκινα κρέατα.



DONNA MARIA

Το κρασί *Falernia Donna Maria* αποτελεί φόρο τιμής στην Maria Gramola Olivier που έφυγε από τη Βόρεια Ιταλία με 7 παιδιά και μετανάστευσε στη Χιλή. Δούλεψε πολύ σκληρά για πολλά χρόνια στη γεωργία και αργότερα ασχολήθηκε με την παραγωγή σταφυλιών και κρασιού. Αποτελεί ακόμα μία δυναμική προσωπικότητα καθώς και σύμβολο για τη μεγάλη της οικογένεια. Η παραγωγή της Falernia επεκτείνεται στην κοιλάδα Limari, η δεύτερη πιο βόρεια περιοχή κρασιού της Χιλής, που βρίσκεται σε ύψωμα μόλις 80 χιλιόμετρα (200/300 μέτρα πάνω από το επίπεδο της θάλασσας) σε μία πολύ ξηρή περιοχή, διαφορετική από την κοιλάδα Elqui.



DONNA MARIA RESERVA SYRAH

Πρόκειται για ένα premium Syrah που συνδιάζει το νέο κόσμο με τον παλιό, έχει σκούρο και λαμπερό κόκκινο χρώμα, με πικάντικες νότες πιπερού στη μύτη. Πολύ έντονη γεύση κόκκινου φρούτου. Οι τανίνες είναι ώριμες και καλά ισορροπημένες, με ίχνη μαύρης σοκολάτας. Εξαιρετικό με όλα τα είδη κόκκινου κρέατος. Σερβίρεται στους 18° C. Ταιριάζει πολύ με steak.



DONNA MARIA RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Ένα premium ερυθρό από Cabernet Sauvignon που αποπνέει τυπικότητα και ποιότητα, παρότι στιβαρό και όμορφα τανικό, δεν χάνει τη χαρακτηριστική φιλικότητα της "οικογένειάς" του. Το Cabernet Sauvignon Donna Maria είναι ένα κρασί που έχει προκύψει μετά από μηλογαλακτική ζύμωση. Το 40% του κρασιού παλαιώνει για 6 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Έντονο κόκκινο ρουμπινί, με ίχνη βατόμουρου στη μύτη. Γεμάτο σώμα, πλήρης γεύση, με αρώματα μαύρου πιπεριού και καπνού, μαλακές τανίνες. Εξαιρετικό με ψητά κρέατα και αρνί.



BODEGA ALEANNA WINERY

MENTOZA - ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ



EL ENEMIGO

*At the end of the journey, we remember only one battle:
the one we fought against ourselves, the original enemy,
the one that defined us.*

El Enemigo Series

Το οινοποιείο Aleanna δεν έχει entry σειρά προϊόντων. Η σειρά El Enemigo έχει ποιοτικά χαρακτηριστικά κρασιών "terroir" με έμφαση στη ζώνη Gualtallary (1450 μ. υψόμετρο), την ψηλότερη ζώνη της Mendoza και τη μοναδική με ασβεστολιθικά εδάφη.



EL ENEMIGO CHARDONNAY

El Enemigo (Ο Εχθρός): Στο τέλος του ταξιδιού θυμόμαστε μόνο μία μάχη. Αυτή που δώσαμε απέναντι στον εαυτό μας, αυτή που μας καθορίζει. Ο "εχθρός" δεν αστειεύεται καθώς διακρίθηκε από τον J.Suckling MW ως το καλύτερο νεοκοσμήμετο λευκό κρασί κάτω των 30€ στον κόσμο (2016), δίνοντας του 98/100 πόντους, όπως και στην επόμενη χρονιά (2017)!!

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100% Chardonnay από το Gualtallary, Tupungato σε υψόμετρο 1400-1500μ.
Έδαφος: Ασβεστολιθικό επιφανειακά και σε βάθος. Έντονα πετρώδες.

Οινοποίηση-Ωρίμαση: Σε Γαλλικά βαρέλια των 500 lt για 12 μήνες, 35% νέα. Αυτόχθονες ζύμες, μέγιστη θερμοκρασία 18° C για 40 ημέρες. Το κρασί παραμένει κάτω από αραγές στρώμα φλορ για 10 μήνες στα παλιά βαρέλια. Δεν γίνεται ανάδευση των οινολασπών. Η φύση δουλεύει ήσυχα εδώ και ο οινοποιός δεν έχει καμία θέση.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Ωχρό χρυσαφί. Δυνατά αρώματα κίτρου, δευτερεύοντα τροπικών φρούτων, νότες ξηρών καρπών και μαγιάς. Το σώμα είναι γεμάτο, με έντονη ορυκτότητα και υψηλή οξύτητα, έντονη γεύση, ισορροπημένο και επίμονο.

Συνοδεύει χοιρινή κοιλιά με τραγανή πέτσα, ψάρι στα κάρβουνα, ριζότο με τρούφα.
Σερβίρεται στους 11 - 13° C





EL ENEMIGO BONARDA

“Ήταν έτοιμοι να εκριζώσουν ολόκληρο αυτόν τον αμπελώνα της Bonarda αλλά ευτυχώς κατάφερα να διασώσω 5 εκτάρια. Αυτό ο απίθανος αμπελώνας σε ψηλή πέργκολα βρίσκεται στην Rivadavia.” – Alejandro Vigil.

Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Bonarda φυτεμένη στη Rivadavia, στο μοναδικό αμπελοτόπι (αμμώδη εδάφη) Esperanza ηλικίας περίπου 150 ετών στα 650μ.

Οινοποίηση-ωρίμαση: Αυτόχθονες ζύμες, αλκοολική ζύμωση σε μέγιστη θερμοκρασία 28 °C για 15 ημέρες, με 25 ημέρες εκχύλιση στο σύνολο. Παραμένει 12 μήνες σε foudres 100 ετών.

Όψη: Βαθύ ρουμπινί με ήπιες πορφυρές ανταύγειες. Άρωμα: Πλούσια και πολύπλοκη μύτη με έντονα μαύρα και κόκκινα βατόμουρα, με νότες βιολέτας, μαύρης σοκολάτας και ρόζ πιπεριού.

Γεύση: Αρχίζει γλυκά με έντονα ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα μαζί με ήπιες νότες βιολέτας. Σχεδόν γεμάτο σώμα με καλή οξύτητα που δίνει φρεσκάδα. Βελούδινες τανίνες και σχεδόν μακρά επίγευση.

Συνοδεύει στιφάδο ροφού, λινγκουίνι με κόκκινη σάλτσα, γλυκά μπαχαρικά και ελιές, σκέτη. Σερβίρεται στους 15 - 16° C

Μόνο 800 φιάλες παραγωγή



EL ENEMIGO MALBEC

Ο Alejandro Vigil έχει δύο τατουάζ στον αριστερό του καρπό. Το ένα γράφει Malbec και το άλλο το όνομα του γιου του Juan Cruz, τα δύο πράγματα που άλλαξαν τη ζωή του.

Ποικιλιακή σύνθεση: 89% Malbec + 6% Cabernet Franc + 5% Petit Verdot. Ερυθρός οίνος από σταφύλια που καλλιεργούνται στο Gualtallary, στα 1470masl της Mendoza.

Οινοποίηση-ωρίμαση: Με αυτόχθονες ζύμες, μέγιστη θερμοκρασία 29° C για 20 μέρες και συνολικά 30 ημέρες εκχύλισης. Ωριμάζει για 12 μήνες σε παλιά foudres.

Όψη: Μέτριο λαμπερό ρουμπινί με πορφυρές ανταύγειες. Μύτη: Εκφραστικά αρώματα από φρέσκα κεράσια και δαμάσκηνα, βιολέτες και ορυκτές νότες. Κομψό. Στόμα: Μέτριο σώμα με στιβαρές τανίνες, καλή δομή και κομψό τελείωμα.

Συνοδεύει μοσχαρίσια κόντρα, χοιρινά παϊδάκια με ψητά λαχανικά. Σερβίρεται στους 16-18° C



VIÑA COBOS

MENTOZA - ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ



Η Viña Cobos παράγει κρασιά που είναι αυθεντικές εκφράσεις του terroir από το οποίο προέρχονται, από τις πιο διακεκριμένες περιοχές στο Luján de Cuyo και την Valle de Uco. Με τον εναρκτήριο τρύγο του Cobos Malbec το 1999, το Viña Cobos σηματοδότησε ένα ορόσημο στην αμπελουργία, αψηφώντας τα υπάρχοντα πρότυπα και τοποθέτησε σταθερά το Malbec και την Αργεντινή στη διεθνή οινική σκηνή. Πρόκειται για κρασιά με ιδιαίτερο κύρος, αναγνωρισμένα σε όλο τον κόσμο, τόσο από κριτικούς όσο και από καταναλωτές. Η σειρά Bramare Vineyard Designate αποτυπώνει τον πλούτο και τη δύναμη εξαιρετικών αμπελώνων και κτημάτων στο Valle de Uco και το Luján de Cuyo.



BRAMARE

Marchiori Estate: υψόμετρο στα 995 μέτρα. Οι αμπελώνες χρονολογούνται πάνω από 50 έτη. Εδάφη αργιλοαμμώδη. Ποικιλιακή σύνθεση 100% Malbec. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι. Παλαίωση για 18 μήνες σε καινούρια γαλλικά δρύινα βαρέλια (55%) και σε χρησιμοποιημένα δρύινα βαρέλια (45%). Χρώμα κόκκινο ρουμπινί με μωβ αποχρώσεις. Μύτη που παραπέμπει σε κόκκινα φρούτα όπως φρέσκα δαμάσκηνα και κεράσια, ροδοπέταλα και νότες γλυκών μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο και κάρδαμο. Απαλές τανίνες, κομψό και τραγανό στον ουρανίσκο. Συνοδεύει κρέατα ψητά αλλά και στο φούρνο, κυνήγι.



COBOS MALBEC

Σοδειά: 2017

Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Malbec

Αμπελώνες: Επιλογή των καλύτερων αμπελώνων Malbec της ζώνης Mendoza.

Παλαίωση για 18 μήνες σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια Taransaud (75%). Αφιλτράριστο. Οι πολύ καλές συνθήκες καιρού που επικρατούν στην περιοχή κατά τη διάρκεια της συγκομιδής συντελούν στη δημιουργία ενός κρασιού μοναδικού και εξαιρετικής ποιότητας στον παγκόσμιο χάρτη. Βαθύ βιολετί κόκκινο χρώμα με μαύρους τόνους. Στη μύτη περίπλοκο, συνδυάζοντας μαύρα φρούτα, μπαχαρικά και γραφίτη. Ανταύγεις από μπλε φρούτα και βότανα των Άνδεων, όπως jarilla και άγριο θυμάρι. Κομψή εισαγωγή στο στόμα, με τανίνες, βελούδινο και μακρύ τελείωμα. Συνοδεύει t-bone, rib-eye Αργεντινής, ψητά κρέατα.



FELINO MALBEC

Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Malbec

Αμπελώνες: Valle de Uco και Lujan de Cuyo. Ζύμωση με

επιλεγμένες και ιθαγενείς ζυμομύκητες, σε δεξαμενές από ασάλι των 8 και 17 τόννων. Παλαίωση σε αμερικάνικα δρύινα βαρέλια (10% καινούργια) για 8 μήνες.

Ανοιχτό και βαθύ μωβ χρώμα. Αρώματα μαύρων φρούτων θυμίζοντας φρέσκα δαμάσκηνα αναμειγμένα με νότες γραφίτη. Στον ουρανίσκο το κρασί είναι ισορροπημένο και δυναμικό, με γλυκές και στρογγυλές τανίνες και μακρύ τελείωμα.

Συνοδεύει t-bone, rib-eye Αργεντινής, ψητά κρέατα.



DOMAINE BOUSQUET

ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ

DOMAINE BOUSQUET

Naturally, Elegant Wines™



CHARDONNAY – TORRONTES (VEGAN)

Ποικιλία: 60% Chardonnay 40% Torrontes

Αμπελώνες: Οι αμπελώνες βρίσκονται στην περιοχή Turungato, στο Alto Gualtallary, στους πρόποδες των Άνδεων σε υψόμετρο 4.000 πόδια. Οι αμπελώνες που βρίσκονται σε ψηλές περιοχές έχουν χαμηλότερη θερμοκρασία, επιτρέποντας την καλύτερη ανάπτυξη ποιοτικών λευκών σταφυλιών. Το έδαφος είναι αμμώδες με χαλίκι.

Τρύγος : Ο τρύγος γίνεται με τα χέρια τη δεύτερη και τρίτη εβδομάδα του Φεβρουαρίου.

Ανοιχτό κίτρινο με πράσινες ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών ακολουθούν με μέτριο σώμα και φρουτώδη γεύση.

Ιδανικό με λευκή Thai κουζίνα και πικάντικα φαγητά.



GAIA RED BLEND

Σοδειά: 2014

Ποικιλία: 50% Malbec, 45% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Αμπελώνες: Οι αμπελώνες βρίσκονται στην περιοχή Turungato, στο Alto Gualtallary, στους πρόποδες των Άνδεων σε υψόμετρο 4000 πόδια. Το έδαφος είναι αμμώδες με χαλίκι.

Τρύγος: Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι έως τα μέσα Απριλίου. Παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 10 μήνες.

Έντονο κόκκινο χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Μαύρα φρούτα και πικάντικα αρώματα. Ζουμερό και φρουτώδες κρασί με κομψές τανίνες.

Συνοδεύει ψητά κρέατα, τυριά.



FINCA AGOSTINO **MENTOZA – ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ**



Το Finca Agostino είναι η ιστορία ενός ονείρου της νεότερης οικογένειας Agostino... του ονείρου της επιστροφής στις ρίζες, στη γη των παιδικών τους χρόνων, στους αμπελώνες που περπατούσαν χέρι χέρι με τον Σεμπάστιαν, τον παππού τους που ήταν οινοποιός. Αυτός μετάγγισε μέσα στην ψυχή τους την αγάπη και το σεβασμό για το κρασί, τον ήλιο, το νερό, τη γη της Μεντόζα. Και την υπόσχεση της επιστροφής, όπου θα έκαναν αυτό το όνειρο πραγματικότητα. Με τον ίδιο τρόπο που κάποιος πραγματοποιεί ένα όνειρο, επέλεξαν το κατάλληλο μέρος με δύναμη, αφοσίωση και πάθος. Το Barrancas της Μεντόζα.

Εκεί έχτισαν το οινοποιείο Finca Agostino, όπως το φαντάστηκαν, και ξεκίνησαν την πορεία προς τον δύσκολο στόχο τους: Να φτιάξουν τα καλύτερα κρασιά της Αργεντινής. Σήμερα η Finca Agostino

είναι ένα από το πλέον σύγχρονα και μεγαλύτερα οινοποιεία της Αργεντινής έχοντας επενδύσει στην τελευταία τεχνολογία συλλογής, σύνθλιψης, οινοποίησης και εμφιάλωσης. Το όνειρο των εγγονών της οικογένειας Agostino έγινε πραγματικότητα!



AGOSTINO FINCA MALBEC

Η best-seller σειρά του οινοποιείου Agostino διακρίνεται για την εξαιρετική σχέση ποιότητας και τιμής, δίνοντάς μας κρασιά με πολυπλοκότητα και σχετική δυνατότητα παλαίωσης σε μέτρια τιμή.

Ποικιλιακή σύνθεση: 100% Malbec. Από ιδιόκτητους αμπελώνες στο Barrancas, Μαιρú (50%) και στην Consulta, Uco Valley (50%) / Mendoza.

Οινοποίηση-Ορίμαση: Εκχύλιση σε κρύο περιβάλλον για 72 ώρες. Παραδοσιακή ζύμωση με καθημερινές διαβροχές για τις πρώτες 7 ημέρες. Μηλογαλακτική ζύμωση. Ύστερα το κρασί παραμένει σε νέα γαλλικά βαρέλια για 10 μήνες και άλλους 6 μήνες στη φιάλη.

Όψη: Μέτριο ρουμπινί, διαυγές και φωτεινό. Μύτη: Εκρηκτικά αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες βιολέτας, βανίλιας και καφέ.

Στόμα: Κρασί με μέτριο σώμα, έντονη γεύση, βάθος, καλή δομή και επίγευση. Τυπικό βελούδινο και πληθωρικό Malbec.

Συνοδεύει πάστα πουτανέσκα με έξτρα μπέικον, καπνιστή χοιρινή μπριζόλα και ζουμερά burgers. Σερβίρεται στους 16 - 18° C



CONTI DUCCO

FRANCIACORTA - ΙΤΑΛΙΑ



FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG 750ML 13% vol.

Η βελούδινη υφή της, μαγεύει και φέρνει φρεσκάδα και έχει ξεχωριστή γεύση. Πρόκειται για μία φίνα λευκή Franciacorta από έναν από τους πλέον ποιοτικούς boutique οίκους που έρχονται στην Ελλάδα. Αναδύει όμορφα αρώματα φρεσκοψημένου μπισκότου στη μύτη τα οποία γίνονται παιχνιδιάρικα, λεμονόχορτο στο στόμα, ενώ ο αφρισμός του είναι ευγενικός και μακρύς.

Συνοδεύει ριζότο με σπαράγγια, ιταλικά ραδίκια, sushi, σολωμό κανπιστό, κοτόπουλο με λαχανικά, αστακό και σαλάτες.

Σερβίρεται στους 8 - 10 ° C



FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS DOCG 750ML 13% vol.

Αυτή η Franciacorta από Chardonnay και χαρμάνι από δυο διαφορετικές σοδιές αποκαλύπτει όλο το ποιοτικό δυναμικό της ποικιλίας. Ο λεπτός αφρισμός με τις ντελικάτες φυσαλίδες συνοδεύει τις χρυσαφένιες ανταύγειες. Ξεκάθαρα κι έντονα αρώματα αποξηραμένων φρούτων, αμύγδαλο, φρέσκο φουντούκι μαζί με λευκόσαρκα φρούτα. Η κρεμώδης υφή των φυσαλίδων δένει με αρώματα ορυκτά αλλά κι εκείνων που θυμίζουν κρουασάν βουτύρου. Επίμονο τελείωμα με μια δροσερή και φίνα γλύκα.

Ο τέλειος συνοδός για χαβιάρι ή στρείδια, αλλά και ψητό ψάρι ή θαλασσινά.

Σερβίρεται στους 8 - 10 ° C



FRANCIACORTA ROSE DOCG 750ML 13% vol.

Με 100% από Pinot Nero, η Rose είναι μια απολαυστική ροζέ Franciacorta με σταθερές, επίμονες φυσαλίδες, αρωματική ένταση και κρεμώδη υφή στο στόμα, τα οποία της προσδίδουν ένα ακαταμάχητο χαρακτήρα. Τα αρώματα φρούτων και ο ευγενής αφρισμός συνθέτουν μία ιδανική επιλογή για τους λάτρεις των φίνων γεύσεων και συνδυασμών.

Συνδυάζει ψάρι ψητό, όστρακα, μαλακά τυριά, καυτερά, sushi.

Σερβίρεται στους 8 - 10 ° C



Bacalhôa VINHOS de PORTUGAL

ALENTEJO - ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ



BACALHÔA

QUINTA DO CARMO PORTUGAL

Το Quinta do Carmo βρίσκεται στην περιοχή Alentejo, λίγα χιλιόμετρα από την πόλη Estremoz. Είναι ένα τυπικό ακίνητο Alentejo, με συνολική έκταση 1.000 εκταρίων, η οποία περιλαμβάνει 100 εκτάρια ελαιόδεντρων, δημητριακών, φυτείες φελλοβελανιδιάς και δάση. Μετά από μια μακρά κοινοπραξία με τον διάσημο όμιλο Lafite Rothschild, η Bacalhôa Vinhos de Portugal απέκτησε, το 2008, ολόκληρη την Quinta, η οποία έγινε το κέντρο οινοποίησης και παραγωγής όλων των κρασιών Alentejo του ομίλου Bacalhôa. Η κάβα, με σύγχρονες και ελκυστικές γραμμές, υπέστη σημαντική ανακαίνιση από άποψη τεχνολογίας και τεχνικής παραγωγής κρασιού.

Quinta do Carmo Branco



Όνομασία: Τοπικό κρασί Alentejo, Ποικιλίες αμπέλου: Rupeiro, Arinto και Antao Vaz

Στάδιο: Κάδοι από ανοξείδωτο χάλυβα, Οινοποιός: Hugo Carvalho

Τύπος Εδάφους: Πηλός-σχιστόλιθος

Προφίλ: Παράγεται με σταφύλια από τις κύριες λευκές ποικιλίες Alentejo, Roupeiro (50%), Antão Vaz (30%) και Arinto (20%) συγκομίζονται την 3η και 4η εβδομάδα του Αυγούστου και κατά τη διάρκεια της νύχτας για προστασία και διατήρηση όλα τα αρώματα των σταφυλιών.

Χρώμα: Πολύ κομψό αχυροκίτρινο χρώμα.

Άρωμα: Το λευκό κρασί Quinta do Carmo 2015 έχει καλή φυσική οξύτητα που του δίνει μοναδική φρεσκάδα και ζωντάνια. Στη μύτη παρουσιάζει αρώματα τροπικών φρούτων, δίνοντάς του μια υπέροχη εξωτική πινελιά.

Γαστρονομία: Η ισορροπημένη οξύτητα αυτού του ορυκτού και φρέσκου κρασιού συνδυάζεται τέλεια με θαλασσινά, λευκά κρέατα, ελαφριές σαλάτες, ζυμαρικά, τυριά.

Quinta do Carmo Red



Όνομασία: Τοπικό κρασί Alentejo, Σταφύλια: Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet και Cabernet Sauvignon

Παλαίωση: 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, Οινοποιός : Hugo Carvalho

Προφίλ: Οι αμπελώνες που δίνουν το κρασί Quinta do Carmo βρίσκονται σε μια κοιλάδα στους πρόποδες της Serra D'Ossa σε αργιλώδη σχιστόλιθινα εδάφη. Αυτό είναι το ιδανικό terroir που επιτρέπει στα σταφύλια να ωριμάζουν πολύ αργά, δημιουργώντας έτσι πολύ κομψά και συμπυκνωμένα κρασιά

Χρώμα: Το κόκκινο κρασί Quinta do Carmo έχει ένα πυκνό και βαθύ ρουμπινί χρώμα.

Άρωμα: Σύνθετα αρώματα ώριμων φρούτων, μαρμελάδων και με κάποιες αποχρώσεις βανίλιας.

Στόμα: Στο στόμα είναι ένα πολύ ισορροπημένο και κομψό κρασί που παρουσιάζει καλή δομή, συμπυκνωμένο και με απαλές τανίνες.

Γαστρονομία: Δοκιμάστε το κόκκινο Quinta do Carmo με ψητά και μαγειρευτά κρέατα, σκληρά παλαιωμένα τυριά.





Dom Martinho Branco

Ποικιλία σταφυλιού: Αρίντο, Ρουπέιρο, Περιοχή: Alentejo, Χώρα: Πορτογαλία

Αμπελώνας και περιοχή: Προέρχεται από πολλούς αμπελώνες στο Alentejo, μια περιοχή κρασιού στην κεντρική Πορτογαλία. Το έδαφος αποτελείται από άργιλο και ασβεστόλιθο.

Οινοποιία: Τα σταφύλια οινοποιούνται χωριστά. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενη, χαμηλή θερμοκρασία σε ανοξειδωτες δεξαμενές. Μετά τη ζύμωση, το κρασί συνεχίζει να ωριμάζει για άλλη μια εβδομάδα για να γίνει το κρασί πιο μαλακό και να του δώσει μεγαλύτερη πολυπλοκότητα.

Χρώμα: κίτρινο λεμόνο

Οσμή: Εσπεριδοειδή και λουλούδια.

Γεύση: Φρουτώδες κρασί μέσα από την αλληλεπίδραση των δύο τοπικών ποικιλιών σταφυλιού: το ρουπέιρο δίνει νότες εσπεριδοειδών και λουλουδιών, το Arinto δίνει φρέσκια οξύτητα.

Σερβίρεται: Νόστιμο με μπακαλιάρο ή σολομό φούρνου. Επίσης νόστιμο με σαλάτες και με κασικίσιο τυρί.



Dom Martinho Tinto

Ονομασία: Τοπικό κρασί Alentejo

Σταφύλια: Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira και Cabernet Sauvignon

Στάδιο: 12 μήνες σε ανοξειδωτους κάδους, Οινοποιός: Hugo Carvalho

Τύπος εδάφους: Πηλός-ασβεστόλιθος

Ιστορία: Με στόχο να δημιουργήσουμε ένα κρασί από το εμβληματικό Quinta do Carmo, που θα καταναλώνεται νέο, με πιο φρουτώδες προφίλ και χωρίς την επίδραση του ξύλου, βρήκαμε τον ιδανικό αμπελώνα που ονομάζεται Dom Martinho. Έτσι, δόθηκε το ίδιο όνομα στο κρασί. Το Quinta do Carmo αφηγείται ιστορίες από τον 17ο αιώνα όταν ο βασιλιάς D. João IV διέταξε την κατασκευή του Quinta για μια κυρία της αυλής του.

Άρωμα: Αυτό το κρασί είναι πολύ εκφραστικό στα αρώματα των ώριμων άγριων φρούτων, ιδιαίτερα στα ώριμα κόκκινα φρούτα και σε λίγη μαρμελάδα.

Στόμα: Η ισορροπημένη οξύτητα αυτού του κρασιού του δίνει μοναδική φρεσκάδα και ισορροπία.

Γαστρονομία: Είναι το ιδανικό συνοδευτικό για πιάτα με κρέας και κυνήγι, είτε με βάση την πέρδικα, το κουνέλι ή το αγριογούρουνο, αυτά τα πιάτα με έντονες γεύσεις συνδυάζονται τέλεια με το κόκκινο Dom Martinho 2010 λόγω της ισορροπημένης οξύτητας του κρασιού.



OVERHEX WINES

SOUTH AFRICA



Survivor Chenin Blanc

Τα σταφύλια προέρχονται από μια επιλογή αμπελώνων χαμηλής απόδοσης (6 – 7 t/ha) που βρίσκονται στο αγρόκτημα Swartland της DB Rust, Constantia. Τα εδάφη είναι βαθυκόκκινα με εξαιρετική κατακράτηση νερού προσθέτοντας δομή και πληρότητα στα κρασιά. Τα αμπέλια έχουν φυτευτεί με τέτοιο τρόπο ώστε να επωφελούνται βέλτιστα από τη δροσερή τρέχουσα θαλάσσια αύρα Benguela. Αυτά τα αεράκια κάνουν τις καλοκαιρινές θερμοκρασίες να κυμαίνονται μεταξύ 20 – 30°C.

Κατά την διάρκεια της πίεσης δεν υπάρχει καμία επαφή ανάμεσα σε φλοιό και τον χυμό του σταφυλιού. Το 30% του Chenin blanc ζυμώνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Και η θερμοκρασία ζύμωσης διατηρείται στους 12°C περίπου για 3 εβδομάδες. Το 70% του Chenin blanc υποβάλεται σε ζύμωση με βαρέλι των 500L σε French Oak.

Έχουμε ένα κρασί ζυμωμένο σε βαρέλι που αναδεικνύει βερίκοκο, ροδάκινο και απαλές τροπικές γεύσεις.

Είναι επίσης πολύ στρογγυλεμένο και κομψό με μία ωραία υποψία από Lime.

Ταιριάζει με γαρίδες, sushi, φρέσκο Σολωμό, μύδια και σαλάτες.



Survivor Chardonnay

Τα chardonnay σταφύλια βρίσκονται στις πιο κρύες τοποθεσίες του αγροκτήματος. Τα αμπέλια δεν ποτίζονται καθ' όλη την περίοδο της ωρίμανσης, αναγκάζοντάς τα να σκάψουν τις ρίζες τους πιο βαθιά αναζητώντας νερό. Μετά από ήπια πίεση και κρύα καθίζηση, το κρασί βρίσκεται σε μικρά γαλλικά δρύινα βαρέλια προέλευσης Βουργουνδίας (228 -300L) από τα οποία το 33% είναι νέα βαρέλια και αφήνεται να ξεκινήσει η φυσική ζύμωση. Η ολοκλήρωση της ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει από 3 εβδομάδες έως 3 μήνες για μεμονωμένα βαρέλια. Μετά τη ζύμωση, το κρασί υφίσταται επαφή με οινολάσπη για 10 μήνες κατά μέσο όρο στις μικτές οινολάσπες χωρίς μπατονάζ. Τα νεότερα βαρέλια αφήνονται περισσότερο (11 μήνες) για να επιτευχθεί πλήρης ενσωμάτωση, ενώ τα παλαιότερα βαρέλια αδειάζονται σε 8-9 μήνες για να διατηρηθεί η φρεσκάδα τους.

Το chardonnay έχει μια πολύπλοκη μύτη από λάιμ και ώριμο αχλάδι με βουτυρώδη τόνο.

Ο ουρανίσκος πολλαπλών στρωμάτων είναι γεμάτος με γεύσεις φυλλοβόλων φρούτων και ποιοτικά μπαχαρικά.

Ταιριάζει με σολωμό καπνιστό, τυριά, σαλάτες, λευκά κρέατα.





Survivor Syrah

Οι αμπελώνες χαμηλής απόδοσης επιλέχθηκαν με το χέρι από τον Ben, τον οινοποιό μας για τη δυνατότητά τους να προσθέσουν δομή σε αυτό το κρασί. Η δροσερή θαλάσσια αύρα κρατά τις θερμοκρασίες χαμηλότερες τους ζεστούς καλοκαιρινούς μήνες. Η συγκομιδή γίνεται στη βέλτιστη ωρίμανση των σταφυλιών. Το μάζεμα γίνεται τις πρώτες πρωινές ώρες για να εξασφαλιστούν ότι τα σταφύλια είναι δροσερά στο κελάρι. Τα σταφύλια παραμένουν στις φλούδες για 24 ώρες για να επιτραπεί η εξαγωγή χρώματος. Το κρασί ξεκινάει με φυσική ζύμωση και η ζύμωση κρατάει 10 ημέρες στους 22 – 25°C. Το κρασί υποβάλλεται σε μηλογαλακτική ζύμωση σε βαρέλια Vicard και Taransaud των 300L, το 20% των οποίων είναι καινούργιο.

Τα βαρέλια αποτελούνταν από 95% γαλλική δρυς και 5% αμερικάνικη δρυς για να προστεθεί ένα συστατικό φρούτων και βανίλιας. Η ωρίμανση επίσης διαρκεί 15 μήνες.

Αυτό το κρασί έχει έντονες εύνοιες από μπαχαρικά, βιολέτες και βατόμουρα, στο στόμα αυτές οι γεύσεις ακολουθούν και τελειώνουν με απαλές, στρογγυλές τανίνες και νότες βελανιδιάς. Έχουμε ένα κρασί έτοιμο για κατανάλωση, αλλά μπορεί και να αποθηκευτεί στο κελάρι μας για παλαίωση.

Ταιριάζει με BBQ, κρεατικά στο φούρνο, παλαιωμένα και Γαλλικά τυριά.

Survivor Pinotage

Τα σταφύλια προέρχονται από παλιά αμπέλια χαμηλής απόδοσης (6 – 8 t/ha) (10 – 20 ετών) που βρίσκονται στο αγρόκτημα Constantia της DB Rust. Τα εδάφη είναι βαθυκόκκινα Oakleaf και Huttop εξασφαλίζοντας εξαιρετική κατακράτηση νερού και προσθέτοντας δομή και πληρότητα στα κρασιά. Τα αμπέλια έχουν φυτευτεί με τέτοιο τρόπο ώστε να επωφελούνται βέλτιστα από τη δροσερή τρέχουσα θαλάσσια αύρα Benguela. Αυτά τα αεράκια κάνουν τις καλοκαιρινές θερμοκρασίες να κυμαίνονται μεταξύ 20 – 30°C.

Το 95% των βαρελιών είναι γαλλική δρυς και το υπόλοιπο 5% είναι αμερικάνικη δρυς για να προστεθεί ένα συστατικό φρούτων και βανίλιας. Η ωρίμανση διαρκεί 18 μήνες, σε βαρέλι με χορταστικές γεύσεις φρούτων, όπως σκούρο κεράσι και δαμάσκηνο. Αυτά συμπληρώνονται από κομψές νότες μπαχαρικών και έναν υπαινιγμό κέδρου στο μακρύ φινίρισμα. Ένα νεανικό κρασί έτοιμο για άμεση κατανάλωση, αλλά μπορεί να αποθηκευτεί και στο κελάρι για παλαίωση. Ταιριάζει με BBQ, κρεατικά στο φούρνο, παλαιωμένα τυριά.



GRAHAM BECK ESTATE

SOUTH AFRICA



METHODE CAP CLASSIQUE



BLANC DE BLANCS 2017

Η Blanc de Blancs παραμένει ένα από τα σταθερά και αγαπημένα μας, ιδιαίτερα αγαπητή από τους οπαδούς των αφρώδη που καταδεικνύει τα χαρακτηριστικά της Méthode Cap Classique του terroir του κτήματος Robertson. Επιλέγεται μόνο ο χυμός καλύτερης ποιότητας (tête de cuveé) για τη ζύμωση.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Chardonnay 100%, ΣΟΔΕΙΑ: 2017, ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: Robertson, Νότια Αφρική.

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Η διαλογή και η συγκομιδή των φρούτων για αυτό το κρασί γίνεται με το χέρι ο χέρι από το συγκεκριμένο μέρος/τμήμα του Chardonnay στο Κτήμα Robertson.

Τα εδάφη στα οποία αναπτύσσονται αυτοί οι αμπελώνες έχουν πλούσια περιεκτικότητα σε φυσικό ασβεστόλιθο. Αυτά τα αμπέλια έχουν διαφορετικά γευστικά προφίλ που συμβάλλουν στη μοναδική πολυπλοκότητα και ορυκτότητα των κρασιών. Η απόδοση κυμαίνεται σε 8-10 τόνους/στρέμμα.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Λαμπερό λάιμ πράσινο χρώμα με πλούσια αρώματα φρέσκου λάιμ, πράσινων μήλων, αχλαδιών και ξύσματος λεμονιού στη μύτη. Λεπτά ισορροπημένες γεύσεις από ζουμερά εσπεριδοειδή, brioche και μπαχαρικά ενώνονται στον ουρανίσκο με πολυεπίπεδη υφής, οδηγώντας σε μακρύ φινίρισμα/τελείωμα.



BRUT NON VINTAGE

Ένα εμβληματικό αφρώδες κρασί που έχει χαράξει μια θέση στα βιβλία της ιστορίας - με την προσωνυμία «Επιλογή του Προέδρου», η Brut NV σεβριρίστηκε τόσο στην ορκωμοσία του Νέλσον Μαντέλα όσο και στον εορτασμό της προεδρικής υποψηφιότητας του Μπαράκ Ομπάμα. Με τα απαλά αρώματα μαγιάς, φρέσκα φρούτα με νότες λάιμ στη μύτη και την πλούσια κρεμώδη πολυπλοκότητα του στον ουρανίσκο, η Brut προορίζεται να καθαρίσει τον ουρανίσκο, να διεγείρει τους γευστικούς κάλυκες και να σας παρασύρει να προχωρήσετε στο «επόμενο επίπεδο» του γευστικού ταξιδιού.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Chardonnay 51%, Pinot Noir 49%, ΣΟΔΕΙΑ: Non Vintage, ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: Δυτικό Ακρωτήριο, Νότια Αφρική.

ΚΕΛΑΡΙ: Παράγεται με τη Méthode Cap Classique στο κελάρι στο Robertson. Το πάτημα ολόκληρου του τσαμπιού εξασφαλίζει κλασματική αποκατάσταση. Μετά την καθίζηση του χυμού, οι δύο ποικιλίες ζυμώνονται χωριστά. Στη συνέχεια αναμειγνύονται μαζί με «εφεδρικό» κρασί, εάν είναι απαραίτητο, γίνεται εμφιάλωση και παραμένουν για 15 έως 18 μήνες σε επαφή με τη μαγιά πριν από την αφαίρεση.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Απαλά αρώματα μαγιάς, φρέσκα φρούτα λάιμ στη μύτη και πλούσια κρεμώδη πολυπλοκότητα στον ουρανίσκο. Ο εξαιρετικά εκλεκτός αφρός συμβάλλει στη φρεσκάδα και τη φινέτσα.





PINOT NOIR BRUT ROSÉ 2017

Μια πρωτοποριακή πρωτιά για τη Νότια Αφρική, όπου το πάτημα των τσαμπιών και των δύο ποικιλιών γίνεται μαζί (Pinot Noir και Chardonnay. Αυτό το βραβευμένο Cap Classique καταδεικνύει την προέλευσή του τόσο στους τοπικούς όσο και στους διεθνείς διαγωνισμούς. Το Pinot Noir προσθέτει ωριμότητα από μούρα και διακριτική πικάντικη γεύση, ενώ το Chardonnay συντελεί στην κρεμώδη πολυπλοκότητα. Η γοητευτική σομόν-ροζ απόχρωση του Vintage Rosé συμπληρώνει εξαιρετικά τις πολυτελείς νότες φράουλας και την πλούσια κρεμώδη πολυπλοκότητα στον ουρανίσκο.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Pinot Noir 89%, Chardonnay 11%, **ΣΟΔΕΙΑ:** 2017

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ: Δυτικό Ακρωτήριο, Νότια Αφρική.

ΚΕΛΑΡΙ: Για πρώτη φορά στη Ν. Αφρική τα Pinot Noir και Chardonnay συμπιέζονται μαζί στο ίδιο πιεστήριο. Γίνεται τμηματική /κλασματική ανάκληση από τα ολόκληρα τσαμπιά ώστε να γίνεται ζύμωση μόνο της καλύτερης ποιότητας χυμού. Μετά τη ζύμωση το κρασί περνάει από ελαφρύ φινίρισμα και εμφιαλώνεται για τη δεύτερη ζύμωση, μετά την οποία παραμένει για τέσσερα χρόνια σε επαφή με τις οινολάσπες.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Αυτό το αφρώδες έχει μια υπέροχη σομόν-ροζ απόχρωση. Αισθητά ώριμα βατόμουρα και μία απαλή πικάντικη νότα από το Pinot Noir με κρεμώδη πολυπλοκότητα από το Chardonnay. Τα φρούτα βατόμουρου και τα απαλά αρώματα μελιού στον ουρανίσκο δημιουργούν μία έκρηξη, με ένα επίμονο παρόλα αυτά αλλά απαλό αφρισμό.



LOUIS GUNTRUM

RHEINHESSEN - ΓΕΡΜΑΝΙΑ



LOUIS GUNTRUM

Από το 1648 η οικογένεια GUNTRUM παράγει εξαιρετικά κρασιά. Το 1909 ο Louis Guntrum επέστρεψε στην αριστερή όχθη του ποταμού Ρήνου και εγκαταστάθηκε στο Nierstein του Rheinhessen. Σήμερα, ο Louis Guntrum και η σύζυγός του Stephanie συνεχίζουν την οικογενειακή κληρονομιά ως 11η γενιά. Η δέσμευσή τους στην οικογενειακή κληρονομιά λέει ότι: «Η παράδοση δεν είναι να φροντίζεις τη στάχτη, αλλά να ανάβεις τη φωτιά».



Dry Riesling

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε απότομες πλαγιές κατά μήκος του ποταμού Rhein (Nierstein) με βαρύ αργιλώδες έδαφος, έχουμε έντονη αίσθηση στο στόμα και εξαιρετική έκφραση Riesling. Βιώσιμη γεωργία και αμπελοκαλλιέργεια. Αποκλειστική χρήση οργανικών λιπασμάτων η συγκομιδή επίσης γίνεται επιλεγμένη στο χέρι με μέγιστες θερμοκρασίες σταφυλιού κατά τη συγκομιδή κάτω από 15°C. Η ζύμωση, είναι ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 16° - 18°C σε ανοξείδωτο χάλυβα, με παλαίωση στις οινολάσπες.

Ταιριάζει με θαλασσινά ζυμαρικά, απεριτίφ και σαλάτες.



Nierstein Oelberg' Riesling Trocken

Τα αμπέλια φυτεύτηκαν το 1993 σε εδάφη Rotliegend (κόκκινος αργιλικός σχιστόλιθος) και οι αμπελώνες είναι εκτεθειμένοι στο Νότιο. Θεωρείται μία από τις καλύτερες τοποθεσίες της πόλης Nierstein.

Το χρώμα είναι απαλό κίτρινο λεμονί, λευκά λουλούδια, ακακία, μύτη από εσπεριδοειδή, περισσότερο λεμόνι παρά λάιμ, με πολυπλοκότητα, έντονα φρούτα και ξηρό φινίρισμα με καλή ισορροπία, ωριμότητα και γοητευτικό φρούτο στον ουρανίσκο, ωραίο μεταλλικό τελείωμα, αρκετά μακρά επίγευση.

Ταιριάζει με θαλασσινά, όστρακα, και σαλάτες.



Pinot Noir

Οι αμπελώνες βρίσκονται στην κορυφή των λόφων του Rheinhessen, Βαρύ χρώμα με εξαιρετική απορροφητική ικανότητα για το νερό της βροχής, κυρίως αργιλώδες έδαφος με Βιώσιμη γεωργία και αμπελοκαλλιέργεια. Το κρασί ζυμώνεται σε δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα και παλαιώνει σε γαλλικό δρυ.

Ταιριάζει με ψητή πάπια, bbq, και γερμανικά τυριά.



MARLBOROUGH VALLEY WINES
MARLBOROUGH - NEW ZEALAND



MARLBOROUGH VALLEY
W I N E S



LITTLE KIWI - SAUVIGNON BLANC 2022

Περιοχή: Marlborough, Νέα Ζηλανδία

Ένα τυπικό Sauvignon blanc από την ζώνη του Marlborough στη Νέα Ζηλανδία, με ζωντανούς χαρακτήρες από εσπεριδοειδή, γκρέιπφρουτ, φρέσκο γρασίδι και νεκταρίνι.

Πρόκειται για μια εξαιρετική έκφραση του λαμπερού και φρέσκου στυλ της Νέας Ζηλανδίας.

Ταιριάζει με ψητά ψάρια, λαδερά, όστρακα, καλαμάρι με pesto και σαλάτες.

Σερβίρεται στους 10 - 12 ° C



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΘΥΜΝΑΙΟΣ

ΛΕΣΒΟΣ

ΜΕΘΥΜΝΑΕΟΣ

Στις αρχές της δεκαετίας του '80, η οικογένεια Λάμπρου ανακάλυψε τα τελευταία εναπομείναντα κλήματα μιας παλιάς ποικιλίας σταφυλιού της Λέσβου, στην αγροτική περιφέρεια των Χυδήρων, ενός ξεχασμένου χωριού του νησιού. Η ποικιλία αυτή, που ονομάστηκε *Χυδηριώτικο*, ξαναφυτεύτηκε συστηματικά το 1985 από την οικογένεια Λάμπρου σε κτήμα τους στα Χύδηρα, το οποίο βρίσκεται μέσα στον κρατήρα του μη ενεργού ηφαιστείου, του οποίου η λάβα χιλιετίες πριν, είχε δημιουργήσει το Απολιθωμένο Δάσος της Λέσβου. Το 1997 η οικογένεια Λάμπρου ολοκλήρωσε την κατασκευή του οινοποιείου "Μεθυμναίος", το οποίο επίσης βρίσκεται στα Χύδηρα. Οι πρώτες φιάλες βιολογικού Μεθυμναίου Οίνου βγήκαν από τη γραμμή παραγωγής του οινοποιείου το 1999. Το κρασί αυτό, εσοδείας 1997, ήταν το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί στην ιστορία του νησιού της Λέσβου. Σήμερα ο Γιάννης Λάμπρου, γιος της οικογένειας, επεξεργάζεται στο οινοποιείο του Μεθυμναίου τα σταφύλια και άλλων αμπελουργών της περιοχής, οι οποίοι, ακολουθώντας τα βήματα της οικογένειας Λάμπρου, αποφάσισαν να φυτέψουν και να καλλιεργήσουν ξανά την ποικιλία Χυδηριώτικο.



Μεθυμναίος Ξηρός, Ήπιος, λευκός, 100% Χυδηριώτικο

Χαρακτηριστικά: **Πορτοκαλί χρώμα**. Άρωμα που συνδυάζει μοσχάτο και πορτοκάλι, τόσο φρέσκο όσο και στη μορφή μαρμελάδας. Μακρύ, γήινο τελείωμα με έντονη ορυκτότητα.

Προτάσεις σερβιρίσματος: Σερβίρεται παγωμένο μόνο του ή με σολωμό, πάπια και εξωτικές, μη δυτικές γεύσεις όπως sushi. Καλή επιλογή και ως απεριτίφ ή επιδόρπιος οίνος.



Μεθυμναίος Ξηρός, Ήπιος, ερυθρός, 100% Χυδηριώτικο

Χαρακτηριστικά: Ρουμπινί χρώμα. Σύνθετο, πιπεράτο άρωμα με τόνους από αποξηραμένα τριαντάφυλλα και φρούτα του δάσους. Ελαφρά δρυς. Κομψή, ιδιάζουσα ορυκτότητα και μακρά, γεμάτη επίγευση.

Προτάσεις σερβιρίσματος: Ιδιαίτερα ευκολοσυνδύαστο, σερβίρεται στους 16° C με αρνί, πίτσα και γενικά μεσογειακή κουζίνα, δυτικά και ανατολίτικα γλυκόξινα πιάτα, οστρακοειδή και μαλακόστρακα, αλλά και γλυκίσματα με βάση τη σοκολάτα.



Μεθυμναίος Ξηρός, Ήπιος, λευκός, 100% Χυδηριώτικο

Χαρακτηριστικά: Σταχύχρουν, με φρέσκα αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών. Αν και ξηρός, ο λευκός Μεθυμναίος έχει μια γλυκύτητα που θυμίζει sherry, προερχόμενη από το πλούσιο, ηφαιστιογενές έδαφος της Λέσβου.

Προτάσεις σερβιρίσματος: Παγωμένο με καπνιστά είδη, ψάρια και θαλασσινά, καθώς και λευκά γλυκά.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΚΑΣ

ΚΙΘΑΙΡΩΝΑΣ



Ο Κιθαιρώνας αποτελείωσε τόπο λατρείας του Διόνυσου, Θεού του Οίνου κατά τους Αρχαίους Έλληνες, λόγω των κοιλάδων του που παρήγαγαν σταφύλια εξαιρετης ποιότητας για οινοπαραγωγή. Κάπου ανάμεσα στην Αθήνα και τη Θήβα, ένα μέρος αυτής της περιοχής που βρίθει ιστορίας και παράδοσης, έχει σήμερα ανακηρυχθεί περιοχή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) για τα καταπληκτικά του σταφύλια. Ο αμπελώνας φύτεται σε υψόμετρο 400 μέτρων, έχει βόρεια-βορειοανατολική έκθεση και δέχεται την ευνοϊκή επίδραση των δροσερών καθοδικών ρευμάτων του Κιθαιρώνα. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα τις πολύ ήπιες ημερήσιες θερμοκρασίες κατά τους ζεστούς καλοκαιρινούς μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, μαζί με τα δροσερά βράδια, που ευνοούν το συγχρονισμό της φαινολικής με την σακχαρική ωρίμαση των σταφυλιών. Για τη Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο έχουν επιλεγεί θέσεις όπου το έδαφος εξασφαλίζει υψηλότερο υδατικό δυναμικό καθόλη την καλλιεργητική περίοδο γεγονός που επιτρέπει τη διατήρηση υψηλής οξύτητας, χαμηλού pH κατά την ωρίμανση των σταφυλιών και μεγιστοποίηση της αρωματικής έκφρασης της κάθε ποικιλίας. Αντίστοιχα με φθίνουσα σειρά όσον αφορά στην υδατοικανότητα του εδάφους που έχουν εγκατασταθεί το Merlot το Cabernet Sauvignon, το Syrah και το Grenache rouge, δέχονται την ευεργετική επίδραση της μέτριας υδατικής καταπόνησης που οδηγεί σε σταφύλια με μικρό μέγεθος ρογών και ιδιαίτερα αυξημένη συγκέντρωση ανθοκυανών και πολυμερισμένων τανινών.

PINE FOREST ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ ΟΙΝΟΣ



Ποικιλία: Ασύρτικο

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Οινοποίηση με κρυσταλλοποίηση και ανάπτυξη γηγενών ζυμομύκητων. Ζύμωση 2 μηνών σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες παρουσία ψιλής λάσπης. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται επιλεγμένη ρητίνη πεύκου για μικρό χρονικό διάστημα και κατόπιν απομακρύνεται. Έχει κιτρινωπό χρώμα που ενισχύεται από λεμονί ανταύγειες. Αρώματα πεύκου και πυρηνόκαρπων φρούτων κυριαρχούν στην μύτη. Λίγο πιο πίσω διακρίνονται ίχνη λεβάντας και μαστίχας. Στόμα γεμάτο με διακριτική οξύτητα και αρωματική επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινούς μεζέδες της ελληνικής κουζίνας καθώς και sushi.

Σερβίρεται στους 8 – 10 °C

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ



Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για 2 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα ώριμων φρούτων, όπως αχλάδι και κίτρο, πλούσιο στο στόμα με νότες καπνού, περγαμόντου, λίτσι και πεπόνι Γουαδελούπης. Συνοδεύει καπνιστά και λιπαρά ψάρια, πουλερικά με άσπρες σάλτσες και καπνιστά τυριά.

Σερβίρεται στους 8 - 10 °C





SYRAH

Ποικιλία: Syrah **Αλκοολικός τίτλος:** 14,5%

Οινοποίηση μακράς εκχύλισης, με μηλογαλακτική ζύμωση και παλαίωση 12 μηνών σε βαρέλια γαλλικής και αμερικάνικης δρυός. Έχει βαθύ ρουμπινί χρώμα με ιώδεις αποχρώσεις και αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, βατόμουρο, μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο, μαύρο πιπέρι και γλυκόριζα. Στόμα γεμάτο, πλούσιο και ισορροπημένο με μακρά επίγευση. Ιδανικό για παλαίωση 15 - 20 χρόνια. Συνοδεύει κρέατα με κόκκινες σάλτσες, κρέατα στη σχάρα, λουκάνικα, τυριά και αλλαντικά. Σερβίρεται στους 16 – 18 °C

VRADIANO MERLOT

Ποικιλία: Βραδιανό 60% - Merlot 40% **Αλκοολικός τίτλος:** 13,3%

Οινοποίηση μακράς εκχύλισης με μηλογαλακτική ζύμωση. Βαθύ ρουμπινί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Γλυκά αρώματα κόκκινων φρούτων που συνοδεύονται από ρώματα καπνού και κόκκινου πιπεριού. Στο στόμα ισορροπημένο, με πλούσιο σώμα και στρογγυλεμένες μέτριες τανίνες που κάνουν σταδιακά την εμφάνισή τους. Μακριά επίγευση που αφήνει απαλή αίσθηση ξύλου. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, κυνήγι με πλούσιες κόκκινες σάλτσες, ζυμαρικά με κόκκινες πικάντικες σάλτσες, όσπρια, καπνιστές λιχουδιές και πικάντικα τυριά.

Σερβίρεται στους 16 – 18 °C



VRADIANO

Ποικιλία: Βραδιανό 100%

Αλκοολικός τίτλος: 13,3%

Οινοποίηση μακράς εκχύλισης με ελεγχόμενη θερμοκρασία σε φιάλες. Γλυκά αρώματα κόκκινων φρούτων με πρωταγωνιστή το κεράσι και την καραμέλα.

Στο στόμα ισορροπημένο, με πλούσιο σώμα και φινέτσα. Τελειώνει με επίγευση από κόκκινα πιπέρια. Συνοδεύεται από κόκκινα κρέατα, κυνήγι όπως αγριογούρουνο, φιλετάκια προβατίνας, φιλέτο τόνου και κίτρινα σκληρά τυριά. Σερβίρεται στους 14 - 16° C



CABERNET SAUVIGNON

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Αλκοολικός τίτλος: 13,5%

Οινοποίηση μακράς εκχύλισης με μηλογαλακτική ζύμωση και παλαίωση 12 μηνών σε βαρέλια γαλλικής και αμερικάνικης δρυός. Βαθύ ρουμπινί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Γλυκά αρώματα κόκκινων φρούτων, συνοδεύονται από αρώματα καπνού και κόκκινου πιπεριού. Στο στόμα ισορροπημένο, με πλούσιο σώμα και στρογγυλεμένες μέτριες τανίνες που κάνουν σταδιακά την εμφάνισή τους. Μακριά επίγευση που αφήνει απαλή αίσθηση ξύλου. Συνοδεύει steak, κόκκινα κρέατα, καπνιστά και κυνήγι, παλαιωμένα σκληριά τυριά. Σερβίρεται στους 17 – 18 °C





ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΒΑΡΕΛΙ (SANTOVATO)

Ποικιλία: Σαββατιανό

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Μύτη: αρώματα ώριμων φρούτων, βοτανικά σανού, αγριοβρώμης και ψωμιού. Είναι ένα πολύ ιδιαίτερο Σαββατιανό, εντελώς ξηρό με γεύση ξηρών καρπών με πολύ πλούσιο όγκο και μακριά επίγευση. Δένει άριστα με πιάτο τυριών και αλλαντικών, πράσινες σαλάτες με αβοκάντο, λαδερά μαγειρευτά ελληνικής κουζίνας, λιπαρά ψαριά και λευκά κρέατα.

Σερβίρεται στους 9 – 10 °C



ΑΥΓΟΥΣΤΟΛΙΔΙ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλία: Αυγουσιιάτης 90% - Grenache 10%

Αλκοολικός τίτλος: 12%

Λαμπερό απαλό χρώμα με αρώματα λουλουδιών και φρούτων. Η οξύτητα του είναι απαλή και πολύ ευχάριστη με αρκετή διάρκεια αλλά και ταυτόχρονα δροσιστική. Τα φρούτα του είναι κόκκινα όπως η φράουλα και το κεράσι που φυσικά πίνεται και μόνο του όπως τα περισσότερα ροζέ κρασιά στον κόσμο. Ταιριάζει με αλλαντικά, ελαφριά τυριά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, κοτόπουλα κοκκινιστά και ψάρια.

Σερβίρεται στους 8 – 9 °C



ΜΑΪΣΤΡΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Ζύμωση σε δεξαμενή υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία. Έχει λαμπερό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και έντονα αρώματα φρέσκων λευκόσαρκων φρούτων. Ισορροπημένο στόμα, φρέσκο, με καλή οξύτητα και φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει ψητά λιπαρά ψάρια, μικρά τηγανητά ψάρια, σαλάτες, τυριά.

Σερβίρεται στους 8–10°C



ΜΑΪΣΤΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Ποικιλία: Merlot

Αλκοολικός τίτλος: 13%

Απαλό κρασί με βαθύ κόκκινο χρώμα, φρουτώδες, με νότες δαμάσκηνου και μικρών ώριμων κόκκινων φρούτων που μπορεί να καταναλωθεί φρέσκο. Στο στόμα βρίσκουμε πλούσια βελούδινη γεύση με μαλακές τανίνες. Συνοδεύει ποικιλίες κρεατικών, λευκά κρέατα, τυριά, αλλαντικά.

Σερβίρεται στους 16 –18 °C



ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΛΗΜΝΟΥ

ΛΗΜΝΟΣ



Limnos Organic Wines
ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ - ΤΣΙΒΟΛΑΣ



ΒΙΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΛΗΜΝΟ

Ένα πραγματικό ταξίδι στη Λήμνο των αρωμάτων και των αυθεντικών γεύσεων. Ο εξαιρετικός αυτός ξηρός οίνος, προσεκτικά οινοποιημένος, περιέχει σε αφθονία τα χαρακτηριστικά αρώματα λουλουδιών και την πληθωρική γεύση του Μοσχάτου Αλεξανδρείας.

Διαγές, πρασινοκίτρινο χρώμα, χαρακτηριστικά αρώματα λουλουδιών και πληθωρική γεύση με καλή επίγευση.

Ταιριάζει με τηγανητά ψαράκια, σαλάτες και καλαθάκι Λήμνου.



NATURAL ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ

ΦΥΣΙΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Προέρχεται από ενιαίο ημιορεινό αμπελώνα με χαμηλή στρεμματική απόδοση. Οινοποιήθηκε ήπια με σύντομη προζυμωτική εκχύλιση και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες, με γηγενείς ζυμομύκητες, χωρίς άλλες οινολογικές πρακτικές.

Αποτελεί μία μοναδική έκφραση του προικισμένου Μοσχάτου Αλεξανδρείας που καλλιεργείται βιολογικά στα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου.

Ταιριάζει με sushi, ωμά κρέατα, ψάρι στη σχάρα, όστρακα και λευκά κρέατα.



ΒΙΟ ΑΜΠΕΛΟΕΣΣΑ

Λευκό ημίξηρο κρασί ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΣ, από πρόρωγο της ποικιλίας Μοσχάτο Αλεξανδρείας που ωριμάζει πρώιμα.

Χρώμα ελαφρύ πρασινοκίτρινο, αρώματα λουλουδιών, πληθωρική ισορροπημένη γεύση και ελαφριά γλυκιά επίγευση, που μένει αξέχαστη.

Ταιριάζει με απεριτίφ, φρουτοσαλάτες, λευκά τυριά, απαλά πικάντικα πιάτα θαλασσινών.





BIO ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Μία σπάνια εκδοχή της αιγαιοπελαγίτικης ποικιλίας Ασύρτικο, που καλλιεργείται βιολογικά στα ηφαιστειογενή χώματα της Λήμνου, έντονα επηρεασμένη από την αλμύρα της θάλασσας και τον ήλιο του Αιγαίου.

Ένας αρωματικός, νευρώδης, χαρακτηριστικής ορυκτότητας & αλατότητας, θαλασσίτης οίνος. Ταιριάζει με ζυμαρικά με θαλασσινά, plateau τυριών, κοτόπουλο στη σχάρα, ψάρι ψητό και πανσέτα.



BIO ΛΗΜΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟ

Ερυθρό ξηρό κρασί ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΣ, από τη γηγενή ποικιλία Λημνιό.

Ρουμπινί χρώμα και αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, πλούσια αλκοόλη, ευχάριστες απαλές τανίνες και καλή επίγευση.

Ταιριάζει με κρεατικά και λαδερά.



BIO ΛΗΜΝΟΣ ΛΕΥΚΟ

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Σύνθετος αρωματικός χαρακτήρας, όπου ξεπηδάνε τα ανθικά στοιχεία του τριαντάφυλλου αλλά και τα ζουμερά στοιχεία των λευκών φρούτων, βερούκοκο και γκρέιπφρουτ.

Κομψό και στρογγυλό στο στόμα, με όμορφο φρουτώδες τελείωμα.

Ταιριάζει με ψάρι στη σχάρα, ζυμαρικά με θαλασσινά, σαλάτες, τηγανητά ψαράκια.



BIO ΗΛΙΟΣ & ΘΑΛΑΣΣΑ

Ο αιγαιοπελαγίτικος ΗΛΙΟΣ και η αρμύρα της ΘΑΛΑΣΣΑΣ του Βορείου Αιγαίου, δημιούργησαν έναν σπάνιο, βιολογικό, λευκό ιδιαίτερα αρωματικό με ελαφρώς γλυκιά επίγευση οίνο, προστατευόμενης ονομασίας προελεύσεως, από την χαρισματική ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας, καλλιεργημένο στα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου.

Ταιριάζει με πράσινες σαλάτες, πικάντικα φαγητά ασιατικής κουζίνας και ελαφρά επιδόρπια.



BIO ΗΦΑΙΣΤΙΑΣ

Δύο από τις αρχαιότερες ποικιλίες του παγκόσμιου αμπελώνα. Η αγαπημένη ποικιλία του Αριστοτέλη, το Λημνιό, παντρεύεται το αιγαιοπελαγίτικο Φωκιανό, που καλλιεργείται βιολογικά στα χώματα της Λήμνου και δίνει το μοναδικό αυτό ζεστό κρασί με λαμπερό ρουμπινί χρώμα, αρώματα φρέσκων φρούτων και τανική επίγευση.

Ταιριάζει με κρεατικά, αλλαντικά, τυριά και μαγειρευτά.





ΒΙΟ ΘΘΑΣ

Γαστρονομικός ερυθρός ημίγλυκος οίνος, που προέρχεται από το πάντρεμα των δύο αρχαιότερων ποικιλιών του παγκόσμιου αμπελώνα Λημιό και Φωκιανό.

Λαμπερό, ρουμπινί χρώμα, αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, ευχάριστη ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα και τις τανίνες. Μια ιδιαίτερα ευχάριστη ισορροπία τανινών και σακχάρων, σε φόντο φρέσκων κόκκινων φρούτων.

Ταιριάζει με απεριτίφ, Pancakes με σοκολάτα, φρούτα.



ΒΙΟ ΡΟΔΟΝ

Συναρπαστικό ροζέ ημίξηρο από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας, που προέρχεται από τη συνοينوποίηση των ποικιλιών Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Λημιό.

Δροσερά αρώματα φράουλας, τριαντάφυλλου και καραμέλας, με τη φραουλένια του διάθεση να συνεχίζει στη γεύση.

Ταιριάζει με απεριτίφ, plateau τυριών και φρούτων.



ΒΙΟ MOSCATO BIANCO ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΗ

Ημιαφρώδης οίνος από πρώιμα τρυγημένο Μοσχάτο Αλεξανδρείας με διάφανο πρασινοκίτρινο χρώμα και έντονα τα αρώματα από τα λευκά λουλούδια και τα φρούτα, όπως πεπόνι, ροδάκινο και εσπεριδοειδή.

Δροσερό, με γαργαλιστική οξύτητα, ισορροπημένη σωστά με τα σάκχαρα και την αλκοόλη. Έντονες φυσικές φυσαλίδες στο ποτήρι σας.

Ταιριάζει με απεριτίφ, φρουτοσαλάτες, τάρτες φρούτων, παγωτό.



ΒΙΟ MOSCATO ROSATO ΜΟΣΧΑΤΟ ΛΗΜΝΟΥ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΛΗΜΝΟΣ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ημιαφρώδης ροζέ οίνος. Ο εξαιρετικός αρωματικός χαρακτήρα των ποικιλιών Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Λημιού μαγνητίζει, με τη φράουλα σε πρώτο πλάνο και ένα blend μάνγκο-τριαντάφυλλου να ακολουθεί. Η εμπειρία ολοκληρώνεται από διακριτικές γλυκές νότες καραμέλας. Ευγενικό στόμα με ευχάριστη οξύτητα και χαμηλό αλκοολικό βαθμό. Οι απαλές νότες γλυκύτητας φλερτάρουν με τη φρεσκάδα φυσικών φυσαλίδων και προσφέρουν στο Moscato Rosato όλη του τη γοητεία!

Ταιριάζει με απεριτίφ, τιραμισού, πανακότα, σουφλέ σοκολάτας.





BIO VIN DOUX

Ένας λευκός γλυκός οίνος – λικέρ από υπερώριμα σταφύλια Μοσχάτου Αλεξανδρείας βιολογικής γεωργίας που περικλείει, με μοναδικό τρόπο, όλα τα πρωτογενή αρώματα και την πλούσια γεύση της χαρισματικής ποικιλίας τα οποία χαρίζει απλόχερα στο ποτήρι σας.

Ταιριάζει με απεριτίφ και τάρτες φρούτων.



BIO LA TERRA GRAND CRU

Εκλεκτός, γλυκός, φυσικός οίνος λικέρ, από υπερώριμα σταφύλια αμπελώνα βιολογικής γεωργίας με στρεμματική απόδοση 450 κιλά.

Βαθύ κίτρινο χρώμα με καραμελένιες ανταύγειες και με θεσπέσια αρώματα φρέσκων βοτάνων στη μύτη, με ίχνη από μαρμελάδες φρούτων, τριαντάφυλλο, καραμέλα και κανέλα. Στόμα με όγκο και οξύτητα που το δροσίζει και το ισορροπεί. Bitter τελείωμα με αίσθηση εσπεριδοειδών.

Ταιριάζει απεριτίφ, φρουτοσαλάτες και plateau τυριών.



BIO LA TERRA

Ο εκλεκτός αυτός οίνος λικέρ, προέρχεται από επιλεγμένα, υπερώριμα σταφύλια Μοσχάτου Αλεξανδρείας, βιολογικής γεωργίας. Ζηρό κίτρινο χρώμα και πλούσια αρώματα από ώριμα κίτρινα φρούτα όπως μήλο, κυδώνι, αλλά και μαρμελάδα βερίκοκο και άνθη λεμονιάς.

Τονισμένη οξύτητα, δροσερή γλύκα, όπως επίσης κι ένα bitter τελείωμα που το κάνει γοητευτικό.

Ταιριάζει με απεριτίφ και plateau τυριών.



BIO ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΙΝΟ

ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ ΔΙΠΛΗΣ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

Ένα σπάνιο τσίπουρο από Μοσχάτο Αλεξανδρείας, που ευδοκιμεί στα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου.

Κρυστάλλινο, έντονα αρωματικό με απαλή γεύση, αποτελεί εξαιρετικό συνοδευτικό για μεζέδες, finger food και ιδανική βάση για την παραγωγή cocktails.

Ένα μοναδικό ταξίδι στις γεύσεις & τα αρώματα της Λημνίας γης.

Χωρίς γλυκάνισο, 700ml & 200ml, 40% vol.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ LACOVINO

ΛΑΚΩΝΙΑ



Το οινοποιείο της Lacovino βρίσκεται στην καρδιά της κοιλάδας του ποταμού Ευρώτα στο Βλαχιώτη Λακωνίας. Σε αυτό το κτήμα δημιουργούνται οι ποικιλίες του Lacovino Winery. Τα ειδικά γεωμορφολογικά και κλιματολογικά στοιχεία που χαρακτηρίζουν το κτήμα καλλιεργούν τα σταφύλια και δίνουν έναν ιδιαίτερο χαρακτήρα! Υπάρχουν πέντε διαφορετικά αμπελοτόπια και όλα έχουν τις ρίζες τους στην μητέρα γη της Λακωνίας! Το έδαφος της Λακωνικής γης από την εύφορη κοιλάδα του ποταμού Ευρώτα, στην μαγευτική Μονεμβασιά και έως την άγρια ομορφιά της Μάνης χαρακτηρίζεται ποικιλόμορφο, αμμοαργιλώδη και αργιλοπηλώδη. Όσον αφορά το κλίμα, ο ήπιος χειμώνας και το ζεστό καλοκαίρι χαρακτηρίζουν το κλίμα της νότιας Λακωνίας μεσογειακό. Αυτό συμβάλλει στην άριστη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών. Η θαλάσσια αύρα που πνέει το καλοκαίρι τις μεσημεριανές ώρες από το αιγαίο πέλαγος και η βραδινή υγρασία δημιουργούν ένα μοναδικό terroir.



ΜΕΣΟΠΥΡΓΙ ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ (ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ)

Τρύγος: Μέσα Σεπτέμβρη *Μεσοπύργι, Το ενδιάμεσο τμήμα οχυρού μεταξύ δυο πύργων.*

Τα κάστρα και οι πύργοι της Λακωνικής γης αποτέλεσαν έμπνευση για αυτόν τον οίνο.

Λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και έντονα αρώματα ώριμου κυδωνιού και γιασεμιού. Πλούσιο στόμα, με ισορροπημένη δομή και μακρά επίγευση.

Ταιριάζει με τυριά, ψητά ψάρια, ζυμαρικά με θαλασσινά, μύδια αχνιστά, προσούτο. Σερβίρεται στους 8 - 10° C



ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΚΑΙ ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ (ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ)

Τρύγος: Αρχές / Μέσα Σεπτέμβρη

Δύο γηγενείς ποικιλίες της λακωνικής γης, τα αμπελοτόπια των οποίων έχουν ξεπεράσει τα 40 έτη, ενώνονται και μας δίνουν αυτό το εκπληκτικά ισορροπημένο κρασί με εξωτικά φρουτώδη αρώματα, νύξεις κυδωνιού και τριαντάφυλλου.

Συνοδεύει ιδανικά θαλασσινά, λευκά κρέατα, ψητά ψάρια και ζυμαρικά με θαλασσινά. Σερβίρεται στους 10 - 12° C



ΑΣΤΡΟΛΑΒΟΣ ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΜΕ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΚΑΙ ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ (ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ)

Τρύγος: Αρχές / Μέσα Σεπτέμβρη

Ενα μοναδικό blend 3 ελληνικών ποικιλιών. Ασύρτικο (50%) περασμένο από βαρέλι αναμειγνύεται στη συνέχεια με Μονεμβασιά (30%) και Κυδωνίτσα (20%) και παραμένουν όλα μαζί σε βαρέλι για τρεις μήνες. Το κρασί αυτό μας δίνει ένα υφάλμυρο σώμα με αξιόλογη λεπτή διάρκεια. Αρώματα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων προδίδουν τις ποικιλίες από τις οποίες προέρχεται. Συνοδεύει θαλασσινά, οστρακοειδή, σαλάτες, κάποια λευκά κρέατα και ριζότο με θαλασσινά ήμανιτάρια. Σερβίρεται στους 10 - 12° C



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΑΛΑΤΑ

ΦΑΛΑΝΗ ΛΑΡΙΣΑ



ΦΩΤΕΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Οίνος Ερυθρός Ξηρός που αποτελεί ένα blend των ερυθρών ποικιλιών Cabernet Sauv., Merlot και Sangiovese, με ένα βαθύ, ρουμπινί χρώμα, πλούσιο μπουκέτο από βατόμουρα, φρούτα του δάσους, και λεπτά αρώματα καπνιστού ξύλου, νότες βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών.

Ισορροπημένο με βελούδινη υφή και μεταξένιες ταννίνες που οδηγούν σε φινετσάτο τελείωμα μαύρου κερασιού, με μακριά σοκολατένια επίγευση



ΦΩΤΕΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Οίνος Λευκός Ξηρός που αποτελεί ένα blend των ποικιλιών Vermentino και Ασύρτικου, με ένα ανοιχτό αχυροκίτρινο χρώμα, φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρου, lime) και νότες μπανάνας και πράσινου μήλου.

Στο στόμα παιχνιδιάρικη εναλλαγή οξύτητας-γλυκύτητας με μακριά επίγευση.



ΦΩΤΕΙΝΟΣ ΡΟΖΕ

Οίνος Ροζέ Ξηρός από την ποικιλία Sangrantino. Ένα λαμπερό ροζέ με σομόν αποχρώσεις. Αρώματα άγριας φράουλας και ανθών τριανταφυλλιάς, με νύξεις ροδιού και άγουρου πεπονιού. Στο στόμα κυριαρχούν ζουμερά κόκκινα φρούτα (cranberries), με νότες ροδάκινου.

Η δροσιστική οξύτητα δίνει στο τελείωμα μια ευχάριστα ξηρή και φρουτώδη επίγευση.



ΈΞΟΧΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Ο Έξοχος έχει ένα βαθύ και εντυπωσιακό κόκκινο χρώμα, που αποτελούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά του Sangrantino, της διάσημης ιταλικής ποικιλίας με ελληνικές ρίζες. Ένας πειραματικός οίνος γεμάτο από αρώματα κερασιού, βατόμουρου και πεύκου, με πολλά πικάντικα χαρακτηριστικά, υψηλή περιεκτικότητα σε ταννίνες και γεμάτο σώμα.

Με πολλά πικάντικα χαρακτηριστικά, υψηλή περιεκτικότητα σε ταννίνες και γεμάτο σώμα.



ΞΕΧΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

Οίνος Λευκός Ξηρός από την ποικιλία Ασύρτικο, με Ιθαγενείς Ζύμες και με διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων, όπως ο ανανάς, το πράσινο μήλο και το ροδάκινο.

Το στόμα προσφέρει μεσαίο όγκο, τραγανή και δροσιστική οξύτητα, ωραία μεταλλικότητα και μακριά φρουτώδη επίγευση.



ΛΕΥΚΟΣ

Οίνος Λευκός Ξηρός από την ελληνική ποικιλία Μαλαγουζιά. Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με έντονη φρουτώδη μύτη σε συνδυασμό με ελκυστικά αρώματα λευκών λουλουδιών.

Το στόμα προσφέρει καλή δομή, δροσιστική οξύτητα, λιπαρή υφή, ωραίο φρούτο και αρκετά μακριά φρουτώδη επίγευση.



CHARDONNAY (BARREL)

Οίνος Λευκός Ξηρός από την γαλλική ποικιλία Chardonnay που μας δίνει ένα αποτέλεσμα με ιδιαίτερους τόνους άχρου με χρυσές ανταύγειες, αναδεικνύοντας τα πλούσια αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λεμονιού.

Κρασί που ενισχύεται από δροσιστική οξύτητα, καλό πλούτο και μεσαίο σώμα.

Ένα κρασί με υψηλή οξύτητα και μακρά επίγευση.



ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

Ποικιλιακός οίνος που παράγεται από τη γαλλική ποικιλία Merlot, που μας δίνει ένα κρασί με λαμπερό κόκκινο χρώμα με σύνθετο μπουκέτο κόκκινων φρούτων, κράνα, κεράσι, σμέουρα, μικρές φράουλες σε ένα φόντο από βανίλια, δρυς και μόκα.

Στο στόμα παιχνιδιάρικη εναλλαγή οξύτητας –γλυκύτητας με μακριά επίγευση.



ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

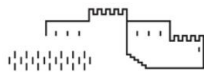
Ποικιλιακός οίνος, είναι το αποτέλεσμα οινοποίησης της Μαλαγουζιάς, της γνωστής ελληνικής ποικιλίας, και είναι ένα στρογγυλό, μαλακό, λευκό κρασί με αρώματα λουλουδιών και γεύσεις από αποξηραμένα σύκα, φρέσκα ροδάκινα και βερίκοκα καθώς και καμένη ζάχαρη.

Στρογγυλό, μαλακό, λευκό κρασί με αρώματα λουλουδιών



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ DOMAINE ΛΙΑΚΟΥ

ΜΕΤΕΩΡΑ



ΜΕΤΕΩΡΗ ΓΗ

— LIAKOU WINERY —

Το ξεκίνημα έγινε με πολύ μεράκι, αγάπη και έναν μικρό αμπελώνα. Το 2006, τρέφοντας πάντα τον απαραίτητο σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον, ξεκίνησε η καλλιέργεια των αμπελιών εφαρμόζοντας συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης και βιολογικής καλλιέργειας. Το 2009, δημιουργήθηκε το ιδιόκτητο οινοποιείο, το οποίο απέκτησε μορφή ατομικής επιχείρησης, με κύρια δραστηριότητα την παραγωγή οίνου. Στόχος του, είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών, με τα χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής. Το οινοποιείο και οι αμπελώνες DOMAINE ΛΙΑΚΟΥ βρίσκονται σε υψόμετρο 470 μέτρων, και αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο τα σταφύλια των ιδιόκτητων αμπελώνων και των συνεργαζόμενων παραγωγών της περιοχής των Μετεώρων, που βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη των τριών χιλιομέτρων από το οινοποιείο μας, εξασφαλίζοντας, με αυτόν τον τρόπο, την άμεση μεταφορά των σταφυλιών στον τόπο παραγωγής. Τα σταφύλια ψύχονται επί 24 ώρες σε ψυκτικό θάλαμο, για την προστασία και την συντήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους. Ο απορραγισμός γίνεται σε υψομετρικό επίπεδο τεσσάρων μέτρων, προκειμένου να εκμεταλλευόμαστε έτσι την φυσική βαρύτητα που δημιουργείται, και να αποφεύγουμε την χρήση μηχανοκίνητων αντλιών. Η οινοποίηση γίνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές ζύμωσης και σταθεροποίησης, με ελεγχόμενο σύστημα ψύξης. Μετά την ζύμωση, το κρασί οδηγείται στα υπόγεια κελάρια για παλαίωση, και τοποθετείται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, επιλεγμένα για την κατάλληλη οινοποίηση της κάθε ποικιλίας. Το Κτήμα Λιάκου είναι ανοιχτό σε επισκέψεις των λάτρων του κρασιού, αλλά και όλων όσοι θέλουν να εξερευνήσουν και να εξοικειωθούν με τον γοητευτικό κόσμο του κρασιού.



ASPROPARIS MALAGOUZIA – MALVASIA ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλία: Μαλαγουζιά 75% - Μαλβαζία 25%

Οινοποίηση: Η προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, ζύμωση μεγάλης διάρκειας και ωρίμανση σε οινολάσπες για τουλάχιστον 6 μήνες, προσέδωσε σε αυτό το κρασί ιδιαίτερη πολυπλοκότητα.

Γευστικά Χαρακτηριστικά: Κρασί με εξαιρετική φρεσκάδα, έχει απαλό χρυσοκίτρινο χρώμα καθώς και φίνα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και λεμονανθού. Στόμα φρουτώδες με μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με μακαρόνια με άσπρες σάλτσες και μανιταριών, σαλάτες με dressing εσπεριδοειδών, πίτσες blanche, ψάρια τηγανητά ή ελαφρώς καπνιστά.

Σερβίρεται στους 9 - 11 °C



NOCTUS ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Ασύρτικο 100%

Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση και ζύμωση μεγάλης διάρκειας. Το κρασί παραμένει για 6 μήνες σε οινολάσπες μέσα σε ανοξείδωτες δεξαμενές.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Φρουτώδη μύτη, γεμάτο και φρέσκο σώμα με αρώματα αχλαδιού ροδάκινου. Λιπαρό στόμα με μακρά βελούδινη επίγευση. Συνδυάζεται με μικρά τηγανητά ψαράκια, ελαφριές σαλάτες, καρπάτσιο ψαριού με σάλτσα από τροπικά φρούτα και ceviche ψαριού με σάλτσα εσπεριδοειδών. Σερβίρεται στους 9 - 11 °C





NOCTUS XINOMAVRO & LIMNIONA ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο 50% – Λημνιώνας 50%

Οινοποίηση: Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση και ζύμωση μεγάλης διάρκειας. Το κρασί παραμένει για 5 μήνες σε οινολάσπες, μέσα σε ανοξειδωτές δεξαμενές με αποτέλεσμα να τελειοποιήσουμε το άρωμα και τη γεύση του.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Γεμάτο και φρέσκο σώμα με αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων. Δροσερό στόμα με μακρά βελούδινη επίγευση.

Συνοδεύει πιάτα με ελαφριές κόκκινες σάλτσες και πίτσες, και μικρά ψαράκια κόκκινα τηγανητά όπως μπαρμπούνια. Σερβίρεται στους 9 - 11 °C



CABERNET SAUVIGNON & SYRAH ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ

Ποικιλίες: Cabernet Sauvignon 50% & Syrah 50%

Οινοποίηση: Η προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, μαζί με την οινοποίηση μεγάλης διάρκειας και την 20μηνη ωρίμανση σε καινούργια, δρύινα, γαλλικά βαρέλια προσέδωσε σε αυτό το κρασί ιδιαίτερη πολυπλοκότητα.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Εξαιρετικά ευγενικό, έχει βαθύ κόκκινο χρώμα, πλούσιο αρωματικό μπουκέτο με πρωταγωνιστές το μαυροκέρασο, τη βιολέτα, το πιπέρι και τη βανίλια, πληθωρικό συμπυκνωμένο στόμα και μακριά, βελούδινη επίγευση.

Συνοδεύει ψητά κρέατα, κρέατα μαγειρευτά και παλαιωμένα κίτρινα τυριά και πικάντικα και παλαιωμένα αλλαντικά. Σερβίρεται στους 16 - 18 °C



XINOMAVRO (ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ)

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο 100%

Οινοποίηση: Η προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για 48 ώρες, μαζί με την οινοποίηση μεγάλης διάρκειας και ωρίμανση σε οινολάσπες για τουλάχιστον 10 μήνες με συχνές αναδεύσεις, έδωσε σε αυτό το κρασί ιδιαίτερη πολυπλοκότητα.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Βαθύ έντονο ρουμπινί χρώμα, φρουτώδες, πληθωρικό συμπυκνωμένο στόμα με μακρά βελούδινη επίγευση.

Συνδυάζεται με κρέατα μαγειρευτά, σάλτσα τομάτας, μακαρόνια Bolognese και πίτσα με αλλαντικά. Σερβίρεται στους 16 - 18 °C



CHARDONNAY

Ποικιλία: 100% Chardonnay

Οινοποίηση: Η Προζυμωτική κρυσταλλοποίηση μαζί με την οινοποίηση μεγάλης διάρκειας, παλαίωση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια και παραμονή για 6 μήνες σε οινολάσπες μέσα σε ανοξειδωτές δεξαμενές προσέδωσε σε αυτό το κρασί ιδιαίτερη πολυπλοκότητα και αρωματικό προφίλ.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Φρέσκα αρώματα πυρινοκάρπων φρούτων με νότες ζύμες και μελιού.

Συνδυάζεται με ψητά ψάρια, σολωμό καπνιστό, όστρακα, σαλάτες, ζυμαρικά με θαλασσινά.

Σερβίρεται στους 9 - 11 °C

Περιορισμένη παραγωγή φιαλών





MERLOT

Ποικιλίες: Merlot 100%

Οινοποίηση: Η προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, μαζί με την οινοποίηση μεγάλης διάρκειας και την παλαίωση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια, προσέδωσε σε αυτό το κρασί ιδιαίτερη πολυπλοκότητα και βαθύ ρουμπινί χρώμα.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Φρουτώδες, πληθωρικό συμπυκνωμένο στόμα με μακρά βελούδινη επίγευση.

Συνδυάζεται με κρέατα ψητά, κρέατα στο φούρνο, πάστα με κρεατικά, γιουβέτσι και ως απεριτίφ. Σερβίρεται στους 16 -18 °C



NOCTUS LIMNIONA & MERLOT ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Λημνιώνας 60% – Merlot 40%

Οινοποίηση: Η προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, μαζί με την οινοποίηση μεγάλης διάρκειας και την παλαίωση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια, προσέδωσε σε αυτό το κρασί ιδιαίτερη πολυπλοκότητα και βαθύ ρουμπινί χρώμα.

Γευστικά χαρακτηριστικά: Φρουτώδες, πληθωρικό συμπυκνωμένο στόμα με μακρά βελούδινη επίγευση.

Συνδυάζεται με κόκκορα κρασάτο, στριφτούδια και κόκκινες σάλτσες, μπριζολάκια με σάλτσα bbq. Σερβίρεται στους 16- 18 °C



RAIL VINE ΡΑΓΕΣ CUVÉE ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Μαλαγουζιά 30% - Ασύρτικο 20% - Sauvignon Blanc 50%

Το χρώμα του είναι λαμπερό χρυσαφί. Το αρωματικό του προφίλ είναι κομψό, με τα φρέσκα εσπεριδοειδή φρούτα όπως πράσινο μήλο και λεμόνι, ενώ στο “παιχνίδι” μπαίνουν και κάποιες νότες φυσικότητας. Στο στόμα είναι νόστιμο, με οξύτητα τόση ώστε να του χαρίζει φρεσκάδα, ένταση και διάρκεια.

Συνοδεύει τυριά, ψητά ψάρια και σαλάτες. Σερβίρεται στους 9 - 11 °C



RAIL VINE ΡΑΓΕΣ CUVÉE ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες Λημνιώνα 40% - Μαυρούδι 40% - Cabernet Sauvignon 10% - Syrah 10%

Η προσεκτική και μακρά οινοποίηση προσφέρουν ένα κρασί γεμάτο, πληθωρικό και πολυδιάστατο με αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, που διατηρεί τη φρεσκάδα του λόγω του βιδωτού εύχρηστου πώματος που το καθιστά αναλλοίωτο για χρόνια.

Συνοδεύει τυριά, αλλαντικά, κρέατα ψητά και πάστες με κρεατικά. Σερβίρεται στους 16 -18 °C



ΚΤΗΜΑ ΜΠΟΝΟΒΟΛΙΑΣ ΩΛΕΝΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ



Η Ωλένη είναι χωριό και έδρα της ομώνυμης Τοπικής Κοινότητας του Νομού Ηλείας και βρίσκεται βορειοανατολικά της πόλης του Πύργου και 20 χιλιόμετρα βορειοανατολικά της Αρχαίας Ολυμπίας, σε υψόμετρο 231 μέτρων. Στην περιοχή του χωριού βρισκόταν, σύμφωνα με τις ιστορικές πηγές, η μεσαιωνική πόλη Ωλένη. Το κάστρο της αποτελούσε διοικητικά ένα εκ των τριών μεγάλων κάστρων της ορεινής περιοχής του τριγώνου "Γούμερο - Χελιδόνη - Ωλένη", τα οποία ανήκαν στο Φράγκικο Πριγκιπάτο του Μορέως. Ωλένη, ήταν το όνομα της Βυζαντινής πόλης, η οποία χτίστηκε περίπου 600 χρόνια μ.Χ. και μετατράπηκε περίπου το 1100 μ.Χ. σε ένα σημαντικό πολιτιστικό και οικονομικό κέντρο της περιοχής.

Η Ωλένη είναι σήμερα ένα μικρό χωριό, 231 μέτρα ψηλά στην πλαγιά ενός λόφου, στη Δυτική Πελοπόννησο στο Νομό Ηλείας, 20 χιλιόμετρα βορειοανατολικά της Αρχαίας Ολυμπίας. Η δομή του τοπίου και η γεωγραφική της θέση που υπήρξαν εξαιρετικά σημαντικές και αποτέλεσαν βασικούς παράγοντες της ιστορίας της, παρέμειναν στο πέρασμα του χρόνου αμετάβλητες μέχρι και σήμερα. Εδώ λοιπόν, σ' αυτόν τον τόπο, η οικογένεια Θεοδωρόπουλου, ονομαζόμενη και Μπονοβόλιας, ξεκινάει στις αρχές της δεκαετίας του 1980 και εφαρμόζει πλήρως στα αγροτεμάχιά της στους ελαιώνες της και στους αμπελώνες οίνου και κορινθιακής σταφίδας, τη βιολογική καλλιέργεια. Μάλιστα ορισμένες, διέπονται και από τους νόμους της Βιοδυναμικής του Rudolf Steiner.

ΑΓΙΟΡΓΙΤΙΚΟ ΒΙΟ ΕΡΥΘΡΟΣ



Ο Βιολογικός αμπελώνας με την ποικιλία Αγιωργίτικο βρίσκεται σε υψόμετρο 298 μέτρων και η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται με το χέρι την τελευταία εβδομάδα του Αυγούστου. Το κρασί παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια (γαλλικά) για περίπου 24 μήνες σε υπόγειο κελλάρι.

Το χρώμα του είναι λαμπερό βαθύ βυσσινί, στη μύτη ξεδιπλώνονται αρώματα βατόμουρου, και αποξηραμένη φράουλα με άγγιγμα μπαχαρικών, σοκολάτα και καραμέλα γάλακτος. Στο στόμα κομψή δομή, ισορροπημένη οξύτητα και πολύ ώριμες τανίνες. Η επίγευση είναι μακράς διάρκειας, όπου κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα.

Συνοδεύει παλαιωμένα κίτρινα τυριά, κόκκινα κρέατα, σχάρας και μαγειρευτά. Σερβίρεται στους 16 -18 °C και ενδείκνυται για παλαίωση.

Περιορισμένη παραγωγή φιαλών.



ΚΤΗΜΑ ΠΛΑΓΙΕΣ ΛΕΥΚΑΔΑΣ

ΛΕΥΚΑΔΑ



ΒΑΡΔΕΑ ΛΕΥΚΟ ΞΗΡΟ

Τα σταφύλια προέρχονται από τους αμπελώνες που βρίσκονται σε πηλοδες εδαφος στην κοιλάδα του Αγίου Πέτρου. Η συγκομιδή τους γίνεται στα μέσα Σεπτέμβρη.

Η Λευκή ποικιλία βαρδέα είναι μια πολυφυτεμένη ποικιλία και καταλαμβάνει ένα μεγάλο μέρος του λευκαδίτου αμπελώνα, της οποίας τα μεγαλύτερα αμπελοτόπια τα συναντάμε στον Άγιο Πέτρο στο Συβρο και στον κάμπο της Βασιλικής.

Στο στόμα κυριαρχούν γεύσεις από κυδώνια και κίτρο, ταιριάζει με θαλασσινούς μεζέδες και ψητά ψάρια.



ΠΑΤΡΙΝΟ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟ

Η συγκομιδή γίνεται την τέταρτη εβδομάδα του Σεπτεμβρίου. Πρόκειται για ένα single vineyard κρασί. Ο αμπελώνας είναι επικλινής σε αναβαθμίδες με αμφιθεατρικό σχήμα, με θέα προς το Ιόνιο πέλαγος και προς τη μεριά της Βασιλικής, σε υψόμετρο 750 μέτρα και πάνω από το χωριό του Αγίου Ηλία. Το χώμα είναι αμμοχαλικόδες. Η ηλικία του αμπελώνα είναι γύρω στα 65 με 55 χρόνια.

Το πατρινό είναι μία από τις πιο παλιές ποικιλίες που καλλιεργείται στην Λευκάδα. Στο στόμα κυριαρχεί η φράουλα και το κέρασι, ταιριάζει με σαλάτες, γαρίδες ψητές αλλά πίνεται και ως aperitif.



ΒΕΡΤΖΑΜΙ – ΒΑΡΔΕΑ ΡΟΖΕ ΗΜΙΞΗΡΟ

Η συγκομιδή γίνεται στα μέσα Σεπτέμβρη και τα σταφύλια προέρχονται από διάσπαρτα αμπελοτόπια τις Λευκάδας με διαφορετικά υψόμετρα και μικροκλίματα.

Η Βαρδέα κυριαρχεί στο blend προσφέροντας πλούσιο φρούτο ενώ το βερτζαμί μας δίνει τη φρεσκάδα που επιθυμούμε σε αυτό το καλοκαιρινό κρασί.

Στο στόμα έχει ώριμα και γλυκά φρούτα, ταιριάζει με γλυκές τάρτες από φρούτα αλλά πίνεται και ως aperitif.



Hectar
Di Vino