



MOUNTAIN FISH

Οίνος Ερυθρός Ξηρός
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλία: Αγιωργίτικο

Περιοχή: Αμπελώνες στην ορεινή Νεμέα, στις κοινότητες Ασπροκάμπου και Ψαρίου, σε εδάφη βαθιά, αργιλώδη, αλκαλικά, με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο. Η απόδοσή τους δεν ξεπερνά τα 900 kg/στρ. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από χειμώνα ψυχρό, με αρκετές βροχές και χιόνια, άνοιξη δροσερή και καλοκαίρι ξηρό, με υψηλές θερμοκρασίες την ημέρα και δροσερές βραδιές.

Οινοποίηση: Ερυθρή οινοποίηση με διάρκεια εκχύλισης και αλκοολικής ζύμωσης που δεν ξεπερνά τις 2 εβδομάδες, σε θερμοκρασία έως 25°C.

Χαρακτηριστικά: Ζωηρό κόκκινο χρώμα. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας, με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, με έμφαση στο αγριοκέρασο και στο βύσσινο, πλαισιωμένα με αρώματα μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο και βανίλιας. Στο στόμα είναι εξίσου αρωματικό, με καλή οξύτητα, βελούδινη γεύση και καλή δομή. Η επίγευσή του είναι μακριά και ιδιαίτερα φρουτώδης.

Συνοδεύει: Άψογα τις καθημερινές μας γεύσεις και τις καθημερινές μας στιγμές, χάρη στα φρέσκα αρώματα και το λαμπερό χρώμα που του εξασφαλίζει η σύντομη εμφιάλωσή του. Μπορείτε να το απολαύσετε με ψητά κρέατα και πολλά από τα πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Σερβίροντάς το δροσερό συνδυάζεται πολύ καλά με ελαφριές γεύσεις.



WHITE DOT

Οίνος λευκός Ξηρός
Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πελοπόννησος

Ποικιλίες: Μοσχοφίλερο 80%, Ροδίτης 20%

Περιοχή: Συνεργαζόμενοι αμπελώνες στη Μαντινεία για το Μοσχοφίλερο και στην ορεινή Αιγιάλεια για το Ροδίτη. Μαντινεία: ημιορεινοί αμπελώνες σε οροπέδιο 650m με ψυχρό και βροχερό χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Αιγιάλεια: οροπέδιο σε υψόμετρο 700m με ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι, εξαιτίας της θαλασσινής αύρας από το γειτονικό Κορινθιακό κόλπο.

Οινοποίηση: Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα ξεχωριστά για την κάθε ποικιλία. Μετά την προσεκτική διαλογή των σταφυλιών πραγματοποιείται μικρής διάρκειας προζυμωτική εκχύλιση. Έπειτα από ελαφρά πίεση των σταφυλιών, το γλεύκος απολασπώνεται και ακολουθεί η αλκοολική ζύμωση σε θερμοκρασία 13°C 15°C. Με το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης ο νέος οίνος αναμιγνύεται και παραμένει για περίπου δύο μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες.

Χαρακτηριστικά: Κρασί με απαλό κίτρινο χρώμα, πλούσιο αρωματικό δυναμικό, με νότες από άνθη εσπεριδοειδών, πλαισιωμένες από λεπτό άρωμα ροδοπέταλων. Διακρίνεται για τη δροσερή και κομψή γεύση του και την μακρά του επίγευση.

Συνοδεύει: Τη διάθεση για ένα λευκό αρωματικό κρασί, καθώς και θαλασσινά, ψητά ψάρια, σαλάτες και ζυμαρικά.



MOUNTAIN FISH

Dry red wine
Protected Geographical Indication Peloponnese

Variety: Agiorgitiko

Region: Vineyards in the mountain region of Nemea, in the villages Asprokambos and Psari. The grapes are planted in deep, clayey, alkaline soils and yields never exceed 9000 Kg/Ha. The area's climate characterized by cold winter and high amounts of snow and rain, while summer is dry, with hot days and cool nights.

Vinification: Destemming and crushing into stainless steel tanks are followed by maceration and fermentation that last for approximately 2 weeks, while the temperature never exceeds 26°C.

Characteristics: Vivid red colour. The varietal aromas of Agiorgitiko such as small red fruits dominate nose, whereas the palate is refreshing and smooth, with velvet tannins and long aftertaste.

Serving Suggestions: Excellent aperitif wine.

It goes well with a huge variety of meats and dishes from Greek cuisine. As a serving suggestion it is recommended to try it slightly chilled.



WHITE DOT

Dry white wine
Protected Geographical Indication Peloponnese

Varieties: Moschofilero, Roditis

Region: Mantinia for Moschofilero, Aigialia slopes for Roditis

Climatic conditions: Mantinia: Semi mountainous terroir in a plateau located at an altitude of 650m with cold and rainy winter, and cool summer. Aigialia: A plateau located at 700m altitude with mild winter and cool summer, affected by the sea breeze coming from the adjacent Corinth gulf.

Vinification: Separate vinification for both varieties. Free run juice is collected and with the aid of refrigeration strict lees removal follows. Low temperature alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks followed by lees contact post-fermentation.

Characteristics: Pale yellow colour. Aromas of rose petals, lemon blossom and citrus, dominate the nose while the palate is characterized by freshness due to the acidity, soft round texture and long aftertaste.

Serving Suggestions: An excellent aperitif wine.

Goes well with seafood, fresh salads and pasta. It can be great companion to traditional Greek stews.