

Artemis Karamolegos Santorini Вино Артемис Карамолегос Санторини, белое сухое

Страна: Греция

Регион: Санторини PDO

Производитель: Artemis Karamolegos Winery

Крепость: 13,5% об.

Сортовой состав: 90% Ассиртико, 10% Атири и Айдани

Выдержка: на дрожжевом осадке не менее 5 месяцев

Особенность: раздельная винификация каждого сорта

Цвет: светло-соломенный

Аромат: элегантный, освежающий, с тонами косточковых фруктов и цитрусовых, жасмина, мяты, дополненными деликатными минеральными нюансами морской гальки

Вкус: многослойный, с яркой кислотностью, раскрывается оттенками зеленой груши и яблока, белого персика, дыни и ментола в послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: молодые сыры, морепродукты на гриле, тар-тар из лосося, блюда средиземноморской кухни



Санторини – вулканический остров в Эгейском море, по распространённой версии, извержение вулкана Санторин послужило причиной гибели в XV веке до н.э. минойской цивилизации на Крите. Существует гипотеза, что извержение легло в основу легенды об Атлантиде. Здесь сформировался уникальный терруар: сухой климат, вулканическая почва, прохладные ветры и влажные ночи в сочетании с автохтонными сортами, выращиваемыми на острове, способствуют созданию вин, перед которыми невозможно

устоять.

Винодельня Artemis Karamolegos сочетает в себе большое уважение к традициям виноделия Санторини с современным взглядом и постоянными инвестициями в виноградники и винодельческое оборудование. Это делает ее одной из самых динамичных и быстрорастущих виноделен на Санторини. Она уже завоевала множество престижных наград как на отечественных, так и на международных конкурсах. В настоящее время Artemis Karamolegos является третьим по величине винодельческим предприятием Санторини по объему производства.