

Κακοτρύγης

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ
ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΕΡΚΥΡΑΣ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Κακοτρύγης

Περιγραφή: Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες.

Φρουτώδη γεύση με πλούσια αρώματα κυρίως κίτρου και λεμονανθού.

Δροσερή αρμονική επίγευση.

Κατανάλωση: Στα δύο πρώτα χρόνια της ζωής του.

Σερβίρεται: 8 - 10°C

Γευστικοί Συνδιασμοί:

Θαλασσινά, ψάρια, κρέατα σχάρας, πράσινες σαλάτες, άπαχα τυριά.



Kakotrygis

PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION OF CORFU

WHITE DRY WINE

Variety: Kakotrygis

Description: Bright yellowish white color with green reflections. Fruity taste with rich aromas mainly of citron and lemon blossom. Cool harmonic after-taste.

Consumption: Within the first two years of its life.

Served: 8-10°C

Λευκός απ'την Ελλάδα

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Κακοτρύγης, Μαλαγουζιά, Ροδίτης

Περιγραφή: Λαμπερό λευκοπράσινο χρώμα, διακριτικό άρωμα κυρίως αχλάδι, μήλο, ανανά. Στόμα φρουτώδες με ισοροπημένη οξύτητα & δροσερή επίγευση.

Κατανάλωση: Στα δύο πρώτα χρόνια της ζωής του.

Σερβίρεται: 8 - 10°C

Γευστικοί Συνδιασμοί: Λευκά κρέατα με απαλές σάλτσες ή ψητά, σαλάτες (πράσινες-χωριάτικη), λαχανικά, άπαχα ή ημίπαχα τυριά.



White wine from Greece

WHITE DRY WINE

Varieties: Kakotrygis, Malagouzia, Rhoditis

Description: Bright, greenish white color, distinctive aroma mainly of pear, apple, pineapple.

Palate: fruity with balanced acidity & cool after-taste.

Consumption: Within the first two years of its life.

Served: 8-10°C.

Tasteful Combinations: White meats with mild sauces or grilled meats, salads (green salads-Greek salads), vegetables, cottage cheeses or semi-fat cheeses.

Ερυθρός απ'την Ελλάδα

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Πετροκόρυθος, Cabernet Sauvignon, Merlot

Περιγραφή: Λαμπερό βαθυποφυρό χρώμα με πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων (κεράσι, δαμάσκηνο), βανίλιας, και μπαχαρικών.

Ισοροπημένη γεύση, απαλές τανίνες και μακρά επίγευση.

Σερβίρεται: 16 - 18°C

Γευστικοί Συνδιασμοί: Κόκκινα κρέατα, πικάντες σάλτσες (πασιτσάδα), κυνήγια, πουλερικά, κίτρινα τυριά



Red wine from Greece

RED DRY WINE

Varieties: Petrokorythos, Cabernet Sauvignon, Merlot

Description: Bright, ruby color with rich aromas of red fruit (cheery, plum), vanilla and spices. Balanced taste, soft tannins and long after-taste.

Served: 16-18°C.

Tasteful Combinations:

Red meats, spicy sauces (pastitsada), game animals, poultry, yellow cheeses.

Ροζέ απ'την Ελλάδα

ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ

Ποικιλίες: Πετροκόρυθος

Περιγραφή: Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, δροσερή γεύση, εκρηκτικές αρωματικές νότες τριανταφύλλου, ροδιού, κερασιού.

Μέτρια οξύτητα, ευγενικές τανίνες και καλή επίγευση.

Σερβίρεται: 10 - 12°C

Γευστικοί Συνδιασμοί: Ζυμαρικά, κρέατα με απαλές σάλτσες, μαγειρευτά ψάρια, ριζότα, ανάμεικτες σαλάτες, κίτρινα τυριά.



Pink wine from Greece

PINK DRY WINE

Varieties: Petrokorythos

Description: Bright rose color, cool taste, explosive aromatic notes of rose, pomegranate, cherry. Medium acidity, mild tannins and good after-taste.

Served: 10-12°C.

Tasteful Combinations:

Pasta, meats with mild sauces, cooked fish, risottos, mixed salads, yellow cheeses.

Ασκοί απ'την Ελλάδα

Λευκός

Ποικιλίες: Κακοτρύγης, Sauvignon Blanc, Ροδίτης

Ροζέ

Ποικιλίες: Πετροκόρυθος, Ροδίτης, Merlot

Ερυθρός

Ποικιλίες: Πετροκόρυθος, Cabernet Sauvignon, Merlot

Συσκευασίες: 5 & 10 λίτρων



Το Οινοποιείο μας εδρεύει στο Αερόστατο, στην κορυφή του βουνού των Συναράδων, με θέα την παραλία του Αϊ Γόρδη. Η ενασχόληση της οικογένειας με την καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή Κρασιού, έχει τις ρίζες της στα μέσα του περασμένου αιώνα. Η εμπειρία των χρόνων, η γνώση, η αγάπη και το μεράκι για το κρασί, κατέστησαν επιβεβλημένη ανάγκη τη δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου, με στόχο την παραγωγή κρασιών υψηλών απαιτήσεων, όπως επιβάλλουν οι καιροί. Η ολοένα αυξανόμενη δυναμική της επιχείρησης είναι συνάρτηση των ενθαρρυντικών αποτελεσμάτων που καταγράφονται από την τοπική αγορά.

Σήμερα το οινοποιείο της οικογένειας Γραμμένου κατέχει ιδιόκτητο αμπελώνα στις δυτικές πλαγιές των Συναράδων και στην περιοχή Σκάφωνας στον οποίο καλλιεργούνται η κατοχυρωμένη τοπική λευκή ποικιλία **Κακοτρύγης** και η τοπική ερυθρή ποικιλία **Πετροκόρυθος**. Πέραν αυτών, η εταιρεία με την κατ' αποκλειστικότητα μακρόχρονη συνεργασία με τους ίδιους αμπελουργούς (υπό την εποπτεία και καθοδήγηση της εταιρείας) οινοποιεί τις λευκές ποικιλίες **Sauvignon Blanc**, **Ροδίτη**, **Μαλαγουζιά** και τις ερυθρές **Cabernet** και **Merlot** οι οποίες καλλιεργούνται σε ορεινές πλαγιές στο Αίγιο.

Our Wine Factory is based in Aerostato, on the top of the mountain of Sinarades, with view to the beach of Saint Gordis. The family's occupation with the cultivation of the vineyards and the production of wine has its roots in the middle of the previous century. The experience of years, the knowledge, the love and the good taste for wine made the need for the creation of a modern wine factory, an imposed one, aiming at the production of wines of high requirements, as the times impose. The continuous increasing dynamics of the enterprise is the cohesion of the encouraging results that are recorded by the local market.

Today, the wine factory of the Grammenos Family has its own vine yards on the west slopes of Sinarades and in the region of Skafonas, where the consolidated local white **Kakotrygis** variety and the local red **Petrokorythos** are cultivated. Apart from these, the company with its exclusive long-lasting cooperation with the same vine growers (under the supervision and the guidance of the company) makes wine from the white varieties of **Sauvignon Blanc**, **Rhoditis** and the red varieties **Cabernet** and **Merlot**, which are cultivated on the mountain slopes in Aegio.



Το οινοποιείο της **Οικογένειας Γραμμένου** έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει σύστημα ποιότητας κατά ISO 9001:2008 και σύστημα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2005

The wine factory of the **Grammenos Family** has installed and applies a quality system according to ISO 9001:2008 and a system of hygiene and food protection according to ISO 22000:2005.

Aerostato, Sinarades, Corfu
Tel.: 26610 54687, 26610 54484
Mobile: +30 6944 475 702

Αερόστατο Συναράδων, Κέρκυρα
τηλ.: 26610 54687, 26610 54484
κιν.: +30 6944 475 702

www.grammenosfamily-wines.com
info@grammenosfamily-wines.com



Οικογένεια
Γραμμένου

GRAMMENOS FAMILY
CORFU WINE ACCORDING TO TRADITION FROM GENERATION TO GENERATION