

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Όλες οι τιμές περιλαμβάνουν ΦΠΑ 24%.

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ από την Ιταλία

CAPITOLO UNO MOSCATO D’ASTI “CANELLI” DOCG Euro 35
Berpe Marino Az. Agricola (από 1972)

(ποτήρι) Euro 8

Moscato Canelli, γνωστό και ως «*Champagne Canellese*».
Αρωματικό με πρωτεύουσες νότες σταφυλιού Moscato, έντονες,
σύνθετες και φίνες με νότες λευκών λουλουδιών,
αγριοτριανταφυλλιάς, λευκού ροδάκινου και κίτρινων φρούτων,
μερικές φορές φασκόμηλου και μόσχου.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

MOSCATO D’ASTI “MURAY” 2021 DOCG Euro 23
Berpe Marino Az. Agricola (από 1972)

(ποτήρι) Euro 6

Αρωματικό με πρωτεύουσες νότες από σταφύλια Μοσχάτο, μέλι,
τριαντάφυλλο, φλαμουριά και άνθη ακακίας.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

BRACHETTO “BRAMUSA” DOC Euro 22
Berpe Marino Az. Agricola (από 1972)

(ποτήρι) Euro 6

Λεπτό με πρωτεύουσες νότες από σταφύλι Brachetto, άνθη
φλαμουριά, τριαντάφυλλο, ροδάκινο και άγρια μούρα.

(100% Brachetto) 6% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ από την Ιταλία

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2005 DOC

Euro 85

Isole e Olena Azienda Vinicola (από 1976)

(ποτήρι με σπιτικά μπισκότα cantucci της Τοσκάνης)

Euro 13

"Ένα από τα κλασικά και ιστορικά κρασιά της Τοσκάνης, το ιταλικό «Vin Santo» παράγεται κυρίως από μείγματα Malvasia και Trebbiano di Toscana που αφήνονται να στεγνώσουν σε σοφίτες κελαριών σύμφωνα με τη μέθοδο ξήρανσης των Ιταλών.

Το Vin Santo di Isole e Olena ζυμώνεται παραδοσιακά σε μικρά βαρέλια (καρατέλι) που είχαν στο παρελθόν κρασί Vin Santo έχοντας αναπτύξει ζύμες που βοηθούν στη ζύμωση του κρασιού.

Ωριμάζει στα ίδια βαρέλια για 8 χρόνια αναπτύσσοντας εκπληκτικά επίπεδα πολυπλοκότητας και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και σακχάρων.

Το Vin Santo της Τοσκάνης συνόδευε πάντα τα «Cantucci Toscani» (μπισκότα), αποτελώντας αναπόσπαστο κομμάτι της γαστρονομικής κουλτούρας της Τοσκάνης."

Έντονο κεχριμπαρένιο χρώμα, πολύπλοκα αρώματα με συνδυασμό αποξηραμένων φρούτων, φλούδας πορτοκαλιού, κομπόστας βερίκοκου και τσουρέκιου.

Η μακρά παλαίωση δημιουργεί μια σύνθετη ευγενή οξείδωση που θυμίζει καραμέλα βουτύρου, κρεμ μπρουλέ και καρύδι, ενώ αρώματα μπαχαρικών όπως βανίλια, ξύλο κανέλας και γαρύφαλλο πλημμυρίζουν το ποτήρι.

(60% Malvasia, 40% Trebbiano) 13% vol.

TOSCANA / ISOLE - BARBERINO TAVARNELLE

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ από την Κρήτη

HELIOS - DOULOUFAKIS WINERY

(ποτήρι)

Euro 29

Euro 5

Ευέλικοτο | Συγκρότημα | Πλούσιος
(100% Liatiko) 14,4% vol.

IPOMONI - EFROSINI WINERY

(ποτήρι)

Euro 32

Euro 5

Φυσικά γλυκό, με πλούσια αρώματα ξηρών φρούτων και εντυπωσιακή
υφή.
(100% Liatiko) 10% vol.

LIATIKO 2012 - IDAIA WINERY

(ποτήρι)

Euro 32

Euro 5

Κρασί σκούρο κόκκινο χρώμα καραμέλας, άρωμα σοκολάτας, καφές,
σύκο και σταφύλι, με οξύτητα και γλυκύτητα σε αρμονία που
εντυπωσιάζει επίσης πολύ μετά τη γεύση.
Παλαίωση 4 ετών σε δρύινα βαρέλια.
(100% Liatiko) 12,5% vol.

LIASTOS - SILVA WINERY

(ποτήρι)

Euro 25

Euro 5

Γεμάτη γεύση με χαρακτηριστικά αρώματα σταφίδας, βανίλιας που
ακολουθούν αρώματα καραμέλας και σοκολάτας.
(100% Liatiko) 13% vol.

ΓΛΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ από την Κρήτη

EMILIA - SILVA WINERY

(ποτήρι)

Euro 41

Euro 5

Γεμάτη γεύση με χαρακτηριστικά αρώματα σταφίδας, βανίλιας που ακολουθούν αρώματα καραμέλας και σοκολάτας.

(100% Liatiko) 13% vol.