



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη: Αττική

Ποικιλιακή σύνθεση: 20% Ροδίτης, 80 % Σαββατιανό

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου

Αμπελώνας: Μεσόγεια

Μικροκλίμα: Ήπιος χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον καθ' όλη τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης σε 16°C.

Χαρακτηριστικά: Έντονος φρουτώδης χαρακτήρας, μεστή και πληθωρική γεύση, λεμονάτη επίγευση.

Συνοδεύει: Δροσερές σαλάτες, θαλασσινούς μεζέδες.

VINEYARDS VASSILIOU

Category: PGI Attiki

Variety: 20% Roditis, 80% Savatiano

Oenologist: George Vassiliou

Vineyards: Messogia area, Attiki.

Microclimate: Mild winter and dry summer

Winemaking: Pre-fermentation extraction in controlled environment during the alcoholic fermentation at 16°C.

Characteristics: Intense fruit character, concise taste, citrus finish.

Food Pairing: Fresh salads, sea food.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS



8-10°C





SIBAN

Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη: Αττική

Ποικιλιακή σύνθεση: 100 % Σαββατιανό

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Κωνσταντίνα Γκίκα.

Αμπελώνας: Μεσόγεια

Μικροκλίμα: Ήπιος χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον καθ' όλη τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης σε 16°C.

Χαρακτηριστικά: Αρώματα αχλαδιού, μπανάνας και βανίλιας.

Συνοδεύει: Κρέπες και ταρτάρ θαλασσινών, ψάρια στη σχάρα.

SIBAN

Category: PGI Attiki

Variety: 100% Savatiano

Oenologist: George Vassiliou, Konstantina Gika.

Vineyards: Messogia area, Attiki.

Microclimate: Mild winter and dry summer.

Winemaking: Pre-fermentation extraction in controlled environment during the alcoholic fermentation at 16°C.

Characteristics: Pear, banana and vanilla aromas.

Food Pairing: Crepes and sea food tartar, grilled fish.



8-10°C



SELINI

Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη: Αττική

Ποικιλιακή σύνθεση: 30 % Μαλαγουζιά,
30 % Ασύρτικο, 40 % Σαββατιανό

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Κωνσταντίνα Γκίκα.

Αμπελώνας: Μεσόγεια

Μικροκλίμα: Ήπιος χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση σε ελεγχόμενο περιβάλλον καθ' όλη τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης σε 16°C.

Χαρακτηριστικά: Ιδανικός συνδυασμός τριών "πρωικισμένων" ελληνικών ποικιλιών. Πλούσια αίσθηση από ώριμα, γλυκά φρούτα, που συνεισφέρει η Μαλαγουζιά, αρώματα εσπεριδοειδών από το Ασύρτικο και το Σαββατιανό.

Συνοδεύει: Μαλακά τυριά και το άσπρο κρέας με λευκή σάλτσα.

SELINI

Category: PGI Attiki

Variety: 30% Malagouzia,
30% Assyrtiko, 30% Savatiano

Oenologist: George Vassiliou, Konstantina Gika.

Vineyards: Messogia area, Attiki.

Microclimate: Mild winter and dry summer

Winemaking: Pre-fermentation extraction in controlled environment during the alcoholic fermentation at 16°C.

Characteristics: The ideal combination of three "rich" grape varieties. Mature and sweet fruit aromas offered by Malagouzia, citrus aromas by Assyrtiko and Savatiano.

Food Pairing: Soft cheeses, white meat with light sauce.



8-10°C



FUME

Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη: Αττική

Ποικιλιακή σύνθεση: 100 % Σαββατιανό

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Θανάσης Φακορέλης.

Αμπελώνας: Μεσόγεια, θέση «Κοκκινάρας».

Μικροκλίμα: Ήπιος χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση και ζύμωση και παλαίωση σε καινούργια γαλλικά βαρέλια για έξι μήνες -method battonage.

Χαρακτηριστικά: Αρώματα βανίλιας, βούτυρου, κάστανου και λευκής σοκολάτας.

Συνοδεύει: Ελληνικές και διεθνείς γαστριμαργικές σπεσιαλιτέ.

FUME

Category: PGI Attiki

Variety: 100% Savatiano

Oenologist: George Vassiliou, Thanassis Fakorelis.

Vineyards: Kokkinaras, Messogia area, Attiki.

Microclimate: Mild winter and dry summer.

Winemaking: Pre-fermentation extraction, fermentation and ageing in new french oak barriques for six months - methode battonage.

Characteristics: Vanilla, butter, chestnut and white chocolate aromas.

Food Pairing: Greek and international gourmet food.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS:



8-12°C





ΡΕΤΣΙΝΑ

Οίνος Ονομασία κατά Παράδοση

Ποικιλιακή Σύθεση: 100 % Σαββατιανό

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Κωνσταντίνα Γκίκα.

Αμπελώνας: Μεσόγεια

Μικροκλίμα: Ήπιος χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Προζυμωτική εκχύλιση. Στο ξεκίνημα της αλκοολικής ζύμωσης προστίθεται 0,05% ρετσίνα από το ξακουστό πευκοδάσος του Κουβαρά.

Χαρακτηριστικά: Έντονο άρωμα μαστίχας και διακριτικό άρωμα ρητίνης. Μια ρετσίνα νέας γενιάς, διεθνών προδιαγραφών.

Συνοδεύει: Την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα αλλά και κάθε μεζέ της θάλασσας και τις γιαπωνέζικες σπεσιαλιτέ.

RETSINA

Category: Wine of Traditional Appellation /
PGI Retsina Attiki

Variety: 100% Savatiano

Oenologist: George Vassiliou, Konstantina Gika.

Vineyards: Messogia area, Attiki.

Microclimate: Mild winter and dry summer.

Winemaking: Pre-fermentation extraction. 0,05% pine raisin extract from the famous Kouvaras pine forest in the Messogia area is added at the beginning of the alcoholic fermentation.

Characteristics: Intense masticha and delicate pine raisin aroma. A new style retsina ready for international consumption.

Food Pairing: It pairs perfectly with Greek traditional cuisine, sea food and Japanese specialties.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS:

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2005 - Αργυρό Μετάλλιο



8-10°C



ASTRA

Προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη: Πελοπόννησος

Ποικιλιακή Σύθεση: Πρόρρωγος, Αγιωργίτικο

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Κωνσταντίνα Γκίκα.

Αμπελώνας: Ασπρόκαμπος Νεμέας.

Μικροκλίμα: Υψόμετρο 750μ. Χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα, χιονοπτώσεις και δροσερό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Αποβοστρύχωση και κατ' ευθείαν έκθλιψη και ζύμωση στους 16°C.

Χαρακτηριστικά: Αρωματικό και φρουτώδες.

Συνοδεύει: Ελαφριές σαλάτες, ζυμαρικά, πίτσες, μουσακά. Αποτελεί θαυμάσιο aperitif.

ASTRA

Category: PGI Peloponnese

Variety: Vin de Goux, Agiorgitiko

Oenologist: George Vassiliou, Konstantina Gika.

Vineyards: Asprokampos, Nemea Region.

Microclimate: Altitude 750 m.a.s.l. Low temperatures during winter, snowfall, cool summer.

Winemaking: Destemming and crushing.

Fermentation at 16°C.

Characteristics: Salmon pink highlights, with fruity aromas.

Food Pairing: Light sauces, pasta, pizza, mousaka. A nice aperitif better served at 10°C.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS:

Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης 2003 - Χάλκινο Μετάλλιο



8-10°C



PLUTON

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Πελοπόννησος

Ποικιλιακή Σύθεση: 100 % Merlot

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Κωνσταντίν Γκίκα.

Αμπελώνας: Από τους αμπελώνες του κτήματος Νέμειον στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση και ζύμωση στους 25°C.

Χαρακτηριστικά: Ένα ιδιαίτερο, φρέσκο Merlot με έντονα τα αρώματα του φρέσκου κερασιού και του δαμάσκηνου.

Συνοδεύει: Κρεατικά στη σχάρα και λιπαρά τυριά.

PLUTON

Category: PGI Peloponnese

Variety: 100% Merlot

Oenologist: George Vassiliou, Konstantina Gika.

Vineyards: The Estate's vineyards in the broader Nemea Region.

Winemaking: Red wine making, fermentation at 25°C

Characteristics: A fresh Merlot with intense red cherry and plum aromas.

Food Pairing: Pairs with grilled meat and full fat cheeses.



18°C



ΕΡΥΘΡΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Οίνος Ερυθρός Ξηρός Επιτραπέζιος

Ποικιλιακή Σύνθεση: 60 % Αγιωργήτικο ,
40 % Cabernet Sauvignon

Οινολογός: Γιώργος Βασιλείου.

Αμπελώνας: Ευρύτερη περιοχή της Νεμέας.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση και παραμονή για έξι μήνες σε δρύινα βαρέλια.

Χαρακτηριστικά: Ένα βαθυκόκκινο, ρουμπινένιο κρασί με πληθωρικό χαρακτήρα, εξαιρετικά αρώματα φρούτων του δάσους, στρογγυλεμένη και βελουδένια επίγευση.

Συνοδεύει: Κρεατικά στη σχάρα, φτερωτό κυνήγι, λαγόσπιθα, αγριογούρουνο.

RED VASSILIOU

Category: Red Dry Table Wine

Variety: 60% Agiorgitiko, 40% Cabernet Sauvignon

Oenologist: George Vassiliou.

Vineyards: Broader Nemea Region.

Winemaking: Red wine making, stays for six months in oak barriques.

Characteristics: Deep purple with ruby highlights, full body wine with intense forest fruit aromas and a round, velvet finish.

Food Pairing: Pairs with grilled meat, game, rabbit in red sauce, wild boar.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS:





NEMEA ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Νεμέα

Ποικιλιακή Σύθεση: 100 % Αγιωργήτικο

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Θανάσης Φακορέλης.

Αμπελώνας: Πετρί, Νεμέα Κορινθίας.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση με ελεγχόμενη ζύμωση σε θερμοκρασία 25°C και παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Χαρακτηριστικά: Στρογγυλό και πληθωρικό κρασί με αρώματα αγριολούλουδων της ελληνικής φύσης και φρούτων, όπως δαμάσκηνου και κερασιού.

Συνοδεύει: Μοσχαρίσιες μπριζόλες στη σχάρα και κόκορα κρασάτο.

NEMEA VASSILIOU

Category: PDO Nemea

Variety: 100% Agiorgitiko

Oenologist: George Vassiliou, Thanassis Fakorelis.

Vineyards: Petri, Nemea Region.

Winemaking: Red wine making, controlled fermentation at 25°C, aged in french oak barriques.

Characteristics: Round and full body wine with wild flowers and red fruit aromas.

Food Pairing: Grilled beef steaks and coq au vin.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS:





18°C

Αφιλτράριστο
Unfiltered wine

ΚΤΗΜΑ NEMEION

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Νεμέα – RESERVE

Ποικιλιακή Σύθεση: 100 % Αγιωργίτικο

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Θανάσης Φακορέλης.

Αμπελώνες: Βιολογική καλλιέργεια στην περιοχή Κούτσι-Πετρί.

Μικροκλίμα: Έδαφος με αρκετή κλίση και υψόμετρο 400μ.

Οινοποίηση: Κλασική ερυθρή οινοποίηση με ελεγχόμενη ζύμωση στους 25°C και παλαίωση 18 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και 18 μήνες στις φιάλες.

Χαρακτηριστικά: Ένα πολυδιάστατο και βελουδένιο κρασί με μυώδεις ταννίνες, λιπαρότητα, όγκο, σώμα και γευστική διάρκεια.

Συνοδεύει: Κόκκινα κρέατα και ιδιαίτερα rib eye.

ΚΤΗΜΑ NEMEION

Category: PDO Nemea - Reserve

Variety: 100% Agiorgitiko

Oenologist: George Vassiliou, Thanassis Fakorelis

Vineyards: Organic Viticulture, Koutsi & Petri areas, Nemea Region.

Microclimate: Slopes on a 400 m.a.s.l. altitude.

Winemaking: Red wine making, controlled fermentation at 25°C, aged for 18 months in french oak barriques and 18 months in the bottle.

Characteristics: Complex, velvet wine with high tannins, full body and long finish.

Food Pairing: Red meat, especially rib eye steak.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS





18°C

Αφιλτράριστο
Unfiltered wine

ΗΓΕΜΩΝ

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Νεμέα – GRANDE RESERVE

Ποικιλιακή Σύνθεση: 100 % Αγιωργίτικο

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου, Θανάσης Φακορέλης.

Αμπελώνες: Βιολογική καλλιέργεια στο Κούτσι, στο Πετρί και στον Ασπρόκαμπο Νεμέας στην Κορινθία.

Μικροκλίμα: Ασβεστολιθικά εδάφη, καλά στραγγιζόμενα, δριμύεις χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Υψόμετρο 450μ.

Οινοποίηση: Χειρωνακτικός τρύγος κατά το δεύτερο δεκαήμερο του Οκτώβρη. Κλασική ερυθρή οινοποίηση, ελεγχόμενη ζύμωση στους 25°C και παλαίωση για δύο χρόνια σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια και δύο χρόνια σε φιάλες. Η παλαίωσή του στη φιάλη μπορεί να διαρκέσει μέχρι 20 χρόνια.

Χαρακτηριστικά: Εξαιρετικά πολύπλοκο κρασί, δυνατό με γεμάτη επίγευση και έντονα τα αρώματα του κερασσιού, του δαμάσκηνου και του πιπεριού. Η μακρόχρονη παραμονή του στα δρύινα βαρέλια του δίνει και μια γενναιόδωρη νότα βανίλιας.

Συνοδεύει: Κόκκινα κρέατα, κυνήγι, πικάντικα σκληρά τυριά, ελάφι με σάλτσα σοκολάτας και γλυκά σοκολάτας.

HGEMON/SOVEREIGN

Category: PDO Nemea - Grand Reserve

Variety: 100% Agiorgitiko

Oenologist: George Vassiliou, Thanassis Fakorelis.

Vineyards: Organic Viticulture, Koutsi, Petri & Asprokambos areas, Nemea Region.

Microclimate: Limestone soil, well drained, cold winters and cool summers. Altitude 450 m.a.s.l.

Winemaking: Hand picked grapes at the second 10-days period of October. Red wine making, controlled fermentation at 25°C, aged for two years in new oak, french barriques and two years in the bottle. Ageing in the bottle may last up to 20 years.

Characteristics: Very complex wine, full body and long finish, intense cherry, plum and spice aromas. Its long ageing in the barriques adds a generous vanilla flavour.

Food Pairing: Red meat, game, spicy hard cheeses, deer in chocolate sauce and chocolate sweets.

ΒΡΑΒΕΙΑ & ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ / AWARDS & HONORS:





MELITODIS

Οίνος λευκός γλυκός

Ποικιλιακή σύνθεση: 100 % Σαββατιανό

Οινολόγος: Γιώργος Βασιλείου.

Αμπελώνας: Μεσόγεια

Μικροκλίμα: Ήπιος χειμώνας και ξηρό καλοκαίρι.

Οινοποίηση: Πατροπαράδοτη συνταγή της οικογένειας Βασιλείου από λιαστά σταφύλια κατά 50% και από βρασμένο μούστο κατά το υπόλοιπο 50%. Πέντε χρόνια παλαίωση σε μεταχειρισμένα γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Χαρακτηριστικά: Πληθωρικό γλυκό κρασί με αρώματα μελιού, καραμέλας και βουτύρου.

Συνοδεύει: Foie gras, ροκφόρ, πανακότα, crème brûlée. Πίνεται άριστα μόνο του στους 12°C.

MELITODIS

Category: Sweet White Wine

Variety: 100% Savatiano

Oenologist: George Vassiliou.

Vineyards: Messogia area, Attiki.

Microclimate: Mild winter and dry summer.

Winemaking: Vassiliou's family traditional winemaking technique with 50% sun dried grapes and 50% boiled grape must. Ages in used french oak barriques for five years.

Characteristics: Full body, sweet wine with honey, caramel and butter aromas.

Food Pairing: Pairs with foie gras, roquefort, panna cotta, crème brûlée or enjoy it on its own at 12°C.



12°C