
ЭЛИТАРНЫЕ ГРЕЧЕСКИЕ ВИНА

Supplies and exports the very fine Greek wines.

◦

We give opportunity to taste exquisite and rare wines from a number of the very best vineyards and wineries, selected from specialists with quality criteria, distinct wine personality, and wine producing tradition kept by our producers for no less than 3 generations.

◦

Our endeavour is to spot superior quality wines, produced on the mainland of Greece and on the Greek islands, and make them available to our clientele with our own guarantee.

МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «СУПЕР»

◦

«КТИМА МЕРКУРИ»

«МЕДЕН АГАН»

МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ЭКСТРА»

◦

«КТИМА ФЕОДОРУ- КРАСНОЕ»

«КТИМА ФЕОДОРУ- БЕЛОЕ»

МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ПРЕМИУМ»

◦

«САВАТЪЯНО»

«ПРИВЕ»

Греческое вино



**МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ
КАЧЕСТВА «СУПЕР»**

○

**«КТИМА МЕРКУРИ»
«МЕДЕН АГАН»**



**МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ
КАЧЕСТВА «ЭКСТРА»**

○

**«КТИМА ФЕОДОРУ- КРАСНОЕ»
«КТИМА ФЕОДОРУ- БЕЛОЕ»**



**МАРОЧНЫЕ ВИНА
КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ПРЕМИУМ»**

○

«САВАТЬЯНО»

«ПРИВЕ»

ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ «КТИМА МЕРКУРИ»
КАТЕГОРИЯ: **МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «СУПЕР»**
НАЗВАНИЕ: **КТИМА МЕРКУРИ - DOMAINE MERCOURI**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Сухое красное вино глубокого красного цвета, обладающее фруктовым букетом, облагороженным ароматическими полутонами шоколада и карамели в гармонии коричне-ванильной ноты дерева дуба. Его вкус структурирован изысканными тонами и бархатистым богатством винограда Мавродафни.

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

Производится старинной винодельней основанной в 1870 году на западном берегу Пелопонеса, вблизи Древней Олимпии. Винодел изготавливает вино МЕРКУРИ по заботливо сохраняемым древним рецептам, доставшимся по наследству. Для производства МЕРКУРИ используется селекционный виноград сортов Рефоско и Мавродафни, выращенный на собственных виноградниках.

МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изготавливается классическим методом винификации. Перед бутелированием вино созревает 12 месяцев в дубовых бочках в подземных подвалах. В дальнейшем вино выдерживается до полного созревания в бутылках в течение месяцев.

СОСТАВ

Содержание алкоголя 13.2 об.%, рН 3.70, Общая кислотность 4.9 г/л, Сахар 1-2 г/л

Потенциал старения 5-10 лет

РЕКОМЕНДУЕТСЯ

С жареным красным и белым мясом, дичью, птицей, твердыми сырами, горьким шоколадом



AggeMar & Co International

18 FALIROU & 21-25 DIMITRAKOPOULOU, 11742 ATHENS, GREECE,

Tel: +30-210-9228287; +30-6932337389; +30-6944380239; +30-210-9228304; Fax: +30-210-9228287; +30-210-9241441

E-mail: aggemar@otenet.gr

ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ «МЕДЕН АГАН»

КАТЕГОРИЯ: **МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «СУПЕР»**

НАЗВАНИЕ: МЕДЕН АГАН - **MEDEN AGAN**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Красное сухое вино глубокого чистого рубинового цвета, Обладает бархатным, мягким вкусом, с длительным послевкусием палитры фруктовых ароматов. Букет созревания имеет пряные оттенки и вкус лесного ореха отсвеченного совершенным вкусом винограда Аргиоритико с нотой земляники и смородины

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

МЕДЕН АГАН производится как единственный и уникальный продукт на винодельне семьи Пападонис, расположенной в предместьях города Аргоса, на греческом Пелопонесе.

Вино производится из винограда сорти Аргиоритико –одного из самых древних сортов винограда, возделываемых в Греции. Виноград для МЕДЕН АГАН выращивается в немейской долине на собственных виноградника винодела, расположенных на высоте 320 м над уровнем моря

МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изготавливается классическим методом винификации. Перед бутелированием вино дозревает в дубовых бочках из древесины леса Аллье. Бочки ручной работы средне подкопченные, производства торгового дома Викар, Франция. В дальнейшем вино выдерживается до полного созревания в бутылках

СОСТАВ

Содержание алкоголя 12.6 об.%, рН 3.6, Общая кислотность 5,0 г/л

Сахар <1,3 г/л

РЕКОМЕНДУЕТСЯ

С красным мясом, спагетти, Сырами

Сервировать при температуре 16-18°



AggeMar & Co International

A member of the Acropolis S.A. Group



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ «КТИМА ФЕОДОРУ- КРАСНОЕ»
КАТЕГОРИЯ: **МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ЭКСТРА»**
НАЗВАНИЕ: **КТИМА ФЕОДОРУ –КРАСНОЕ - DOMAINE THEODOROU RED**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Красное легкое вино с изящным вкусом. Свежая линия аромата с оттенком иода, заимствованного из морского воздуха. Фруктовые нотки персиковых и апельсиновых тонов с прозрачным оттенком цветочной гаммы.

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

Производится по старинным семейным рецептам, хранимым в четвертом поколении виноделов Коринфского региона. На высоте 450 м над уровнем моря на сертифицированных экологически чистых виноградниках в сухом и теплом климате возделываются сорта Каберне Совиньон и Агиоргитико , дающие начало вину Феодору

МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изготавливается классическим методом винификации из экологически чистого винограда, выращиваемого без удобрений и пестицидов. Сертифицирован как экологически чистый продукт.

СОСТАВ

Содержание алкоголя 12 об.%, рН 3.47, Общая кислотность 5.1 г/л,

Сахар 1.4 г/л

РЕКОМЕНДУЕТСЯ

С мясом, дичью.

Сервируется при температуре 16-18° С



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ «КТИМА ФЕОДОРУ- БЕЛОЕ»
КАТЕГОРИЯ: **МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ЭКСТРА»**
НАЗВАНИЕ: **КТИМА ФЕОДОРУ –БЕЛОЕ - DOMAINE THEODOROU WHITE**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Белое легкое вино с изящным вкусом. Свежая линия фруктового тона слегка отененная горьковатым ароматом цветущей акации и облагороженная тонким загадочным олаком эфирных масел средиземноморского померанца.

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

Производится по старинным семейным рецептам, хранимым в четвертом поколении виноделов Коринфского региона. На высоте 450 м над уровнем моря на сертифицированных экологически чистых виноградниках в сухом и теплом климате возделываются сорта Родити и Асиртико, дающие начало вину Феодору

МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изготавливается классическим методом винификации из экологически чистого винограда, выращиваемого без удобрений и пестицидов. Сертифицирован как экологически чистый продукт .

СОСТАВ

Содержание алкоголя 12 –13 об.%,рН 3.50,Общая кислотность 5.2 г/л

Сахар 1.8 г/л

РЕКОМЕНДУЕТСЯ

С рыбой, сырами,
фруктами, шоколадом



ОПИСАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ 1.«ПРИВЕ» 2. «САВАТЬЯНО»
КАТЕГОРИЯ: **МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ПРЕМИУМ»**
НАЗВАНИЕ: **САВАТЬЯНО и ПРИВЕ - SAVATIANO & PRIVE**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Белые элегантные вина основы Саватьяно, облагороженные в Приве устойчивым легко отличимым привкусом Ассиртико. Персиковая бархатистость вкуса и оттенки цветущих апельсиновых рошь дают этим изысканным винам непередаваемую сбалансированную гамму оптимистических вкусовых тональностей. Вина отличает золотистый чистый цвет и запоминающийся нежный вкусовой букет

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА

Эти вина производятся из винограда сорта Саватьяно с добавлением в ПРИВЕ 20% сорта Ассиртико. Идеальные климатические условия долины Маркопуло в Аттике, сухой и теплый климат с доступом свежего морского воздуха дают винограду Саватьяно и Ассиртико бесценные вкусовые качества и баланс.

МЕТОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Изготавливается классическим методом винификации с использованием древних традиций виноделия Аттики.

СОСТАВ

Содержание алкоголя 12 об.%, рН 3.50, Общая кислотность 5.1 г/л,

Сахар 1.7 г/л

РЕКОМЕНДУЕТСЯ

С рыбой, креветками, море-продуктами,
сырами, фруктами, шоколадом



КАТЕГОРИЯ ВИНА

ЦЕНА БЕЗ ДОСТАВКИ

МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «СУПЕР»

Сухие красные

от 14 € / бутылка

МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА «ЭКСТРА»

Сухие красные, сухие белые

от 9 € / бутылка

МАРОЧНЫЕ ВИНА КАТЕГОРИИ «ПРЕМИУМ»

Сухие белые

от 7 € / бутылка

БУТЫЛКА,л

0,75 л

УПАКОВКА, ЕВРО-КОРОБКИ, шт

12 бутылок в коробке

ТРАНСПОРТИРОВОЧНАЯ УПАКОВКА – ЕВРО - ПАЛЕТТА

60 коробок

СПОСОБ ТРАНСПОРТИРОВКИ

20 тонный грузовик

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ГРУЗОВИКА

25 палетт (1500 коробок)

МИНИМАЛЬНАЯ ПАРТИЯ ЗАКАЗА

1 грузовик

КАТЕГОРИЯ ВИНА (разливное)

ЦЕНА БЕЗ ДОСТАВКИ

СУХИЕ ВИНА КАТЕГОРИИ «А»

10 € / литр

СУХИЕ ВИНА КАТЕГОРИИ «В»

7,5 € / литр

СУХИЕ ВИНА КАТЕГОРИИ «С»

5 € / литр

УПАКОВКА, БОЧКИ

200 литров

СПОСОБ ТРАНСПОРТИРОВКИ

20 тонный грузовик

МАКСИМАЛЬНАЯ ВМЕСТИМОСТЬ ГРУЗОВИКА

100 бочек

МИНИМАЛЬНАЯ ПАРТИЯ ЗАКАЗА

1 грузовик
