

Τα αμπελοτόπια

Όπως οι οινοπαραγωγοί γνωρίζουν, η ποιότητα του κρασιού εξαρτάται από την ποιότητα του καρπού στον αμπελώνα.

Η επιλογή λοιπόν των αμπελουργικών περιοχών, καθώς και των ποικιλιών έγινε με γνώμονα την παράγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας και την έκφραση των εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών στο τελικό προϊόν.

Ο καθορισμός των terroir έγινε με απόλυτο σεβασμό και γνώση για την δυναμική τους και την ιδιαιτερότητα των προϊόντων.

Λήμνος

Η Λήμνος είναι το όγδοο νησί της Ελλάδας σε έκταση και βρίσκεται στο Β.Α. Αιγαίο πέλαγος. Στην αρχαιότητα, εκεί βασίλεψε ο γιός του Διόνυσου και της Αριάδνης, καθώς επίσης στο νησί υπήρχε και το εργαστήριο του Ήφαιστου. Στα έργα του ο Αριστοτέλης αναφέρει τη 'Λήμνια άμπελο', ενώ το Μοσχάτο καλλιεργείται στην περιοχή εδώ και έναν αιώνα περίπου.

Το έδαφος είναι ηφαιστιογενές και φτωχό με μεσογειακό κλίμα και μεγάλη ηλιοφάνεια.

Τα Καμίνια της Λήμνου με γεωγραφική θέση 25°.19'01"Ε και 39°.51'35"Ν επιλέχτηκαν ως η βέλτιστη επιλογή για τους τύπους των οίνων που σχεδιαστήκαν, αναδεικνύοντας την υψηλότερη οξύτητα και το μεγαλύτερο αρωματικό πλούτο.

Από την περιοχή αυτή παράγονται το αφρώδες «Moschato Sparkling» και το ημιαφρώδες «Moschato Bubbly», δύο θαυμάσια κρασιά του οίκου μας.

Επανομή

Η Επανομή βρίσκεται Ν.Α. της Θεσσαλονίκης σε μια απόσταση 30χλμ. Οι συντεταγμένες αυτής είναι 22°.54'05"Ε και 40°.23'06"Ν. Η περιοχή διαθέτει πλούσια παράδοση στην παραγωγή κρασιού και τσίπουρου. Άλλωστε ο ήπιος χειμώνας και το δροσερό καλοκαίρι που χαρακτηρίζουν το κλίμα της περιοχής δημιουργούν ένα ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Τα ελαφρώς επικλινή και στραγγιζόμενα εδάφη της θεωρούνται τα καταλληλότερα για αμπελοκαλλιέργεια.

Η ευεργετική επίδραση της θαλάσσιας δροσιάς αποτελεί καθοριστικό παράγοντα αποτρέποντας την απότομη ωρίμανση των σταφυλιών προσδίδοντας στα παραγόμενα κρασιά την απόλυτη γευστική έκφραση των ποικιλιών.

Από την περιοχή αυτή παράγονται δύο βαθύχρωμα και πλούσια ερυθρά κρασιά το «Syrah» και το «Syrah-Μαλαγουζιά».

