



Artemis Karamolegos

Esclusiva Italia

- 180.000 c.a.
- 2,5 ha Mavrotragano
- 42,5 ha Assyrtiko, Aidani



2021/22	« Santorini » Santorini PDO	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2021/22	« Pyrits » Santorini PDO	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2020/21	« Ftelos » Santorini PDO	Bianco	Secco	2021 a esaurimento 2020

IL TIMBRO DEL VULCANO

Dimenticate le spiagge cotte dal sole. Stupitevi con **vini tesi, caratteriali, profondi**. In una parola, **vulcanici**.

Il territorio di Santorini, dove i microclimi variano da un'area all'altra, possono fornire interpretazioni uniche ed eccezionali dell'Assyrtiko e di altre varietà locali. **Le viti sono tutte a piede franco. Le rese nei vigneti sono incredibilmente basse, 300/350 KG per acro**. Il passaggio da una viticoltura e una vinificazione tradizionale a un modo di agire più rispettoso della natura e dei suoi frutti ha permesso ad Artemis di produrre dei vini che lo hanno fatto conoscere sul palcoscenico internazionale.



« Santorini » Santorini PDO

- Assyrtiko 90%, Athiri e Aidani 10%
- 80 anni
- Vinificazione in bianco in inox separata per ogni varietà di uvaggio; affinamento per almeno 7 mesi "sur lie".
- 30.000 c.a.
- 5 - 7 anni
- Tartare di pesce spada, frittura di paranza, polpo arrosto con crema di patate, gamberoni alla griglia.
- Naso fruttato con note di pera verde e pesca; aromi minerali di gelsomino e vegetale tipico dell'Athiri e Aidani che gli donano complessità. Corpo pieno, fresco ed equilibrato.
- Un'esplosione di luminosità.



« Pyrits » Santorini PDO

- Assyrtiko 100%
- Oltre 120 anni
- Vinificazione in bianco a temperatura controllata; fermentazione di 10 mesi sulle loro fecce con frequenti rimestaggi.
- 6.400 c.a.
- 10 anni c.a.
- Pesce azzurro, carpaccio al salmone, fricassea di agnello, risotto ai crostacei.
- Naso minerale e caratteristico; note di drupacee mature e crostata di agrumi; bocca ricca, esuberante con finezza ed equilibrata acidità, lunghezza e sapidità.
- La grinta "nordica".



« Ftelos » Santorini PDO

- Assyrtiko 100%
- Oltre 150 anni
- Vinificazione in bianco a temperatura controllata; breve macerazione a freddo e affinamento sulle fecce per 2 anni in acciaio.
- 2.600 c.a.
- Più di 10 anni
- Ostriche gratinate, tagliatelle pesce spada e zafferano, sarde gratinate al forno o alla marinara, filetto di salmone al forno con pistacchi.
- Salato e complesso, al naso note di albicocca e pompelmo rosa con intensa mineralità; bocca succosa e di grande eleganza con un lieve tannino e finale lungo.
- La forza del cru.