

ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ

ΜΑΥΡΟ ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ



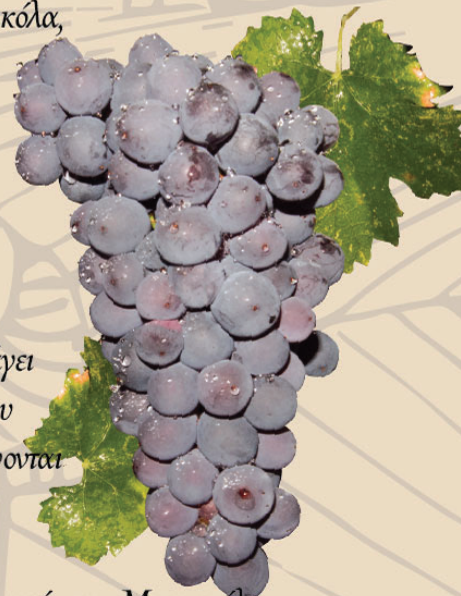
ΜΑΥΡΟ ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ: ΙΣΤΟΡΙΑ ΜΙΑΣ ΣΠΑΝΙΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ
1455

Σ' αυτό το όμορφο τοπίο που απλώνεται κάτω από την οροσειρά των Αγράφων ευδοκιμεί αποκλειστικά το Μαύρο Μεσενικόλα, η μαυρόρωγη σπάνια ποικιλία που ανέδειξε ο Γάλλος ευγενής Monsieur Nicolas από τον 15^ο αιώνα μ.Χ., ο «κρυμμένος θησαυρός» του ελληνικού αμπελώνα, όπως έχει χαρακτηριστεί από τους ειδικούς.

Όταν το Μαύρο Μεσενικόλα οиноποιείται μόνο του παράγει εξαιρετικά κρασιά με χαρακτηριστικό λαμπερό χρώμα, που ακροβατεί ανάμεσα στο ροζ και στο πορτοκαλί και που πίνονται ευχάριστα όλο το χρόνο.

Τα εύφορα εδάφη των παραδοσιακά αμπελουργικών περιοχών του Μεσενικόλα Καρδίτσας, το μοναδικό «Μαύρο Μεσενικόλα» και η Τέχνη του κρασιού από το Winery Monsieur Nicolas του οينوποιού Γιώργου Καραμήπου συνθέτουν το «μπουκέτο» αυτού του συναρπαστικού ημίξηρου ροζέ κρασιού.

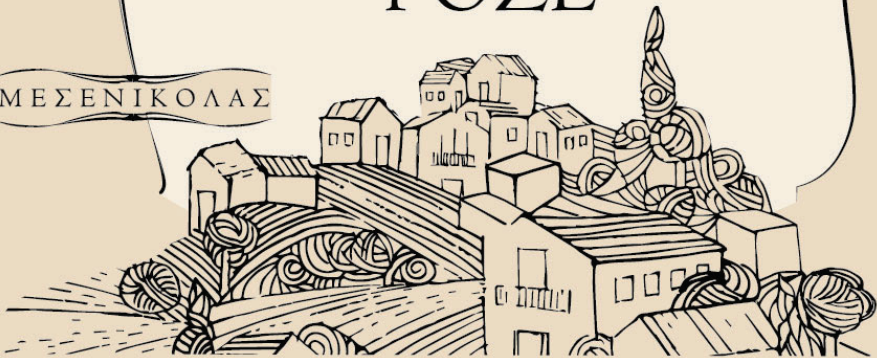


ΜΟΡΦΟΒΟΥΝΙ



ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ:
Η ΙΣΤΟΡΙΑ
ΕΝΟΣ
ΜΟΝΑΔΙΚΟΥ
ΡΟΖΕ

ΜΕΣΣΗΝΙΚΟΛΑΣ



Η ιστορία της οικογένειας Καραμήτρου χάνεται στο βάθος του χρόνου και συνδέεται άρρηκτα με τον Μεσσηνικόλα, την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοτεχνία. Το Γιώργο Καραμήτρο τον απασχολεί η διάσωση των ελληνικών ποικιλιών, η τόνωση της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή, η απασχόληση των νέων ώστε να μείνουν στην ύπαιθρο και να προκόψουν. Για αυτό αποφάσισε να δημιουργήσει, από επιλεγμένους ορεινούς αμπελώνες της περιοχής, ένα κρασί που θα μπορούσε να ταξιδέψει έξω από τα στενά σύνορα του αυτού του τόπου και να διαρκέσει στο χρόνο ώστε να δώσει τους δικούς του καρπούς στην τοπική οικονομία.

Το όνομα «ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ» προσδιορίζει αυτήν ακριβώς την προέλευσή του: σταφύλια από τον Μεσσηνικόλα και το Μορφοβούνι, κεφαλοχώρια και τα δύο των Αγραίων με μακραίωνη ιστορία, στεφανωμένα με δάση από δρυς και καστανιές που στέκουν περήφανα πάνω από τον κάμπο της Καρδίτσας. Οι αμπελώνες τους απλώνονται σε πλαγιές μια «ανάσα» δίπλα από τη Λίμνη Γλαστήρα, σε υψόμετρο που φτάνει τα 750 μέτρα, ένα μοναδικό terroir που μετά την κατασκευή της το 1951 απογειώθηκε...



ΜΑΘΗΜΑ ΑΙΘΕΡΙΑΣ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑΣ

Ένα ροζέ με ισορροπημένο στόμα, διακριτική γλυκύτητα και έντονα αρώματα από φράουλα, κράνμπερν και ρόδι.

Ένα κρασί που δίνει ένα μάθημα αιθέριας ισορροπίας γεύσης, χρωμάτων και αρωμάτων καθώς θα συνοδεύσει ελαφριές και διακριτικές γεύσεις ή θα καταναλωθεί μόνο του, σαν aperitif.

Το ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ έχει κερδίσει τις εντυπώσεις και έχει κατακτήσει τους ουρανίσκους και των πλέον απαιτητικών οινόφιλων, γράφοντας σήμερα τη δική του ιστορία...

Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΥΠΕΡΟΧΗΣ

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Το λαμπερό του χρώμα φέρνει στο μυαλό πέταλα τριαντάφυλλου. Οι ευωδιές του, νοσταλγικές και μεθυστικές. Ένα κρασί που φέρνει στο νου αγαπημένες μνήμες και τρυφερές στιγμές.

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Συνδυάζεται απόλυτα με μαλακά κίτρινα τυριά, με πιάτα ζυμαρικών και κρέατα με γλυκόξινες σάλτσες.

Διατίθεται σε συσκευασίες των 750 ml.



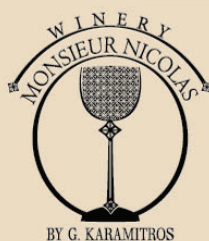
ΕΝΑ ΜΥΘΙΚΟ ΤΕΡΡΟΙΡ, ΕΝΑ ΜΟΝΑΔΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΓΕΝΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΑΦΟΣΙΩΜΕΝΩΝ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑΣ ΚΑΡΑΜΙΤΣΑΣ

Ένα τοπίο με εμβληματική ομορφιά, ένα αληθινό παραμύθι και άνθρωποι που αφηγούνται την ιστορία τους, από τον Μεσαίωνα έως τις μέρες μας, μέσα από την Τέχνη του Κρασιού.

Στον πανάρχαιο, ελληνικό αμπελώνα φτάνει το 1455 ένας Φράγκος ευγενικής καταγωγής, ο Monsieur Nicolas. Μαζί του έφερε και τη γαλλική οινική κουλτούρα. Προς τιμή του οι ντόπιοι θα ονομάσουν την περιοχή και την τοπική ποικιλία Μεσσηνικόλα. Πολύ πολύ αργότερα η δημιουργία της τεχνητής λίμνης Πλαστήρα επιδρά ευεργετικά στο μικροκλίμα της περιοχής, κάνοντας τις συνθήκες για την αμπελουργία ιδανικές. Σε αυτή την ευλογημένη περιοχή, μια οικογένεια, η οικογένεια Καραμίτρου, από τις αρχές του 20ου αιώνα, ανοίγει το δρόμο για τον αμπελώνα να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο.

Το 2000, ο Γιούργος Καραμίτρος ο νεότερος ιδρύει το Οινοποιείο, με σεβασμό στην παράδοση, την ιστορία και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τόπου.



Το μοναδικό, σύγχρονο και πλήρως καθετοποιημένο Οινοποιείο, μέσα στη ζώνη Π.Ο.Π (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) Μεσσηνικόλα του Δήμου Πλαστήρα δυναμικότητας 1.000.000 φιαλών ετησίως. Από τότε, κατακτά κάθε χρόνο δεκάδες βραβεία ποιότητας και καινοτόμου σχεδιασμού σε εγχώριους και διεθνείς διαγωνισμούς, ταξιδεύοντας τα προϊόντα και τη φήμη του Μεσσηνικόλα σε όλο τον κόσμο.

ΜΟΡΦΟΒΟΥΝΙ



ΔΥΟ ΧΩΡΙΑ

ΕΝΩΘΗΚΑΝ ΓΙΑ ΝΑ ΣΑΣ ΑΠΟΚΑΛΥΨΟΥΝ
ΕΝΑ ΑΙΩΝΙΟ ΜΥΣΤΙΚΟ
ΣΤΟ WINERY MONSIEUR NICOLAS

ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑΣ



Διεύθυνση Οινοποιείου: Μεσενικόλας Καρδίτσας, 430 67 Καρδίτσα Διεύθυνση Κάβας: Πλαστήρα 58, 431 00 Καρδίτσα
Τηλ./ Fax.: 24410 708 71, Κιν.: 6937 153 183 E-mail: info@winerymonsieurnicolas.gr URL: winerymonsieurnicolas.gr