

*I AM NOT SNOB.
I AM JUST BETTER
THAN THE OTHERS*

***Snob.**
The Rosé Sparkling Wine*



SNOB. THE ROSÉ SPARKLING WINE

Ένα ροζ που αιχμαλωτίζει το βλέμμα, φυσαλίδες που γαργαλούν τη μύτη, και μια γεύση που καρφώνεται στη μνήμη.

Ο ελιτισμός της οινογνωσίας αποδομείται με λεπτότητα και χιούμορ, μέσα από ένα παιχνίδι εκλεκτής γεύσης και λεπτής αισθητικής που, τελικά, μπορεί να μετατρέψει όλους όσους το δοκιμάζουν σε... *Snob!*

Οι απολαυστικές εμπειρίες ευζωίας μπορεί να κρύβονται σε ένα ποτήρι *rose sparkling wine*... Είναι αυτές που αναβαθμίζουν το κριτήριό μας και κάνουν τη ζωή μας ομορφότερη!

Οι μοναδικές ποικιλίες, τα ευγενή αρώματα και τα αξέχαστα χρώματα και υφές μπορούν να μας... καλομάθουν τόσο πολύ, που ίσως γίνουν η αιτία να εξελιχθούμε σε «ψηλομύτηδες» του οίνου.



ΡΟΖ ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ
ENANTION ΤΗΣ ΑΝΙΑΣ!

Το Snob., ήθελε για να μπει στις καρδιές μας ως σύμβολο του προηγμένου lifestyle της «καλής κοινωνίας» που όμως μπορούν να απολαύσουν, χωρίς διάκριση, όλοι όσοι αντιλαμβάνονται κι εκτιμούν την ανώτερη ποιότητα και την υψηλή αισθητική στη γεύση κι όχι μόνο...

Η αφρώδης εμπειρία που ανοίγει τις πύλες ενός συναρπαστικού κόσμου, του κόσμου της εκλεπτυσμένης απόλαυσης, σε όσους δε φοβούνται να είναι αρεκετά... Snob για να τον ζήσουν!



ΛΗΜΝΙΩΝΑΣ, Η ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Ο Λημνιώνας μπορεί σήμερα να αποτελεί μια δυναμικά ανερχόμενη ποικιλία, πριν σαράντα χρόνια όμως κινδύνεψε να χαθεί. Παμπάλαια θεσσαλική ποικιλία της αμπελουργικής περιοχής του Μεσσηνικού, υπήρξε θύμα της αναδιάρθρωσης των αμπελιών στη δεκαετία του '80 και ξεριζώθηκε σε όλο σχεδόν το Θεσσαλικό αμπελώνα. Η οικογένεια Καραμήτρος όχι μόνο δεν ξερίζωσε τα δικά της κλήματα, αλλά σε πείσμα των καιρών φύτευε συνεχώς νέα αμπελοτόπια με Λημνιώνα.

Η διακριτική μύτη, το ευρύ αλλά δομημένο στόμα και τα αρώματα από φρέσκα κόκκινα φρέσκα φρούτα του δάσους και μπαχαρικά, είναι μερικά από τα χαρακτηριστικά που τον έχουν αναδείξει σε κορυφαία επιλογή όσων αρέσκονται σε εκλεκτά κρασιά, με αριστοτεχνική ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τις μαλακές τανίνες.

Ο οινοποιός Γιώργος Καραμήτρος, μετά από συστηματική σπουδή, παραδίδει για πρώτη φορά ένα dry rose sparkling κρασί με φινέτσα και χαρακτήρα, όπως επιβάλλει η γαλλική κληρονομιά του Winery Monsieur Nicolas και η ευγενική καταγωγή της ποικιλίας.



ΡΟΖ ΦΥΣΑΛΙΔΕΣ ΠΟΥ ΑΙΩΡΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΛΑΦΡΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΛΙΤΙΣΜΟ

Το σταφύλι που καλλιεργείται στα αμπέλια της οικογένειας Καραμήτρου σε υψόμετρο 700 μ., σε απόσταση αναπνοής από τη γενναιόδωρη Λίμνη Πλαστήρα, μαζεύεται με πρόωρο τρύγιο στις αρχές του Σεπτεμβρίου και δίνει ένα χυμό, πλούσιο σε οξέα και με χαμηλό pH, ο οποίος θα αποτελεί το κρασί βάσης.

Για τη δημιουργία του Snob, χρησιμοποιείται το καλύτερο μέρος του χυμού: μόνο το 30%-35% που θα πρωτοτρώξει, χωρίς καμία απολύτως πίεση. Στη συνέχεια απομακρύνονται γρήγορα τα στέμφυλα, αυτά που είναι υπεύθυνα για το χρώμα που θα πάρει το κρασί, κι έτσι δημιουργείται αυτή η ελαφριά ροζ απόχρωση, φίνα όπως ταιριάζει στον πολύτιμο χυμό του Λημνιώνα.

Μετά την πρώτη ζύμωση παραμένει για 3 ολόκληρους μήνες με τις λεπτές οινολάσπες στη δεξαμενή για να αποκτήσει σώμα και περισσότερο όγκο. Έτσι αναδεικνύεται ο ντελικάτος χαρακτήρας και τα μοναδικά αρώματα της ποικιλίας. Στη δεύτερη ζύμωση, η χημεία παίζει τον καθοριστικό της ρόλο για να δημιουργηθούν οι «μαγικές» φυσαλίδες που κάνουν το κρασί αφρώδες και συναρπαστικό.



ΣΕ ΜΙΑ ΓΝΗΣΙΑ SNOB. ΕΜΠΕΙΡΙΑ,
ΤΙΠΟΤΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΤΥΧΑΙΟ

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ:

Μεσσηνικόλας Καρδίτσας

ΠΟΙΚΙΛΙΑ:

Λημνιώνας

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
(Π.Γ.Ε.) Καρδίτσα

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ:

Ο πληθωρικός χαρακτήρας του επιτρέπει
πολλαπλούς συνδυασμούς, ανάλογα με τη
διάθεση. Δοκιμάστε το ως απεριτίφ, σε
cocktails αλλά και ως συνοδευτικό με
αλλαντικά ή με φρούτα, ζυμαρικά και
θαλασσινά. Ο πειρασμός δίνει παράσταση
σκανδαλιάς όταν συνδυάζεται απλά με
μερικά υπέροχα σοκολατάκια...

ΧΡΩΜΑ & ΑΡΩΜΑ:

Τα κόκκινα φρέσκα φρούτα του δάσους, οι
φράουλες και τα πετροκέρασα παίζουν
παιχνίδια με τις αισθήσεις. Μια ιδέα βανίλιας
και λαχταριστού φρυγανισμένου ψωμιού
αφήνει μια υποψία ότι εδώ συμβαίνει κάτι
μοναδικό. Η διάφανη ροζ απόχρωσή του
αιχμαλωτίζει το βλέμμα όπως μια φίνα
γυναικεία φιγούρα που περνάει αφήνοντας
στον αέρα το άρωμά της... Η ισορροπημένη
οξύτητα σε συνδυασμό με τα φυσικά σάκχαρα
θα φέρουν χαμόγελα σε όσους διακρίνουν την
ομορφιά στις λεπτομέρειες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:

Σερβίζουμε στους 8-10°C σε ψηλό ή χαμηλό
ποτήρι σαμπάνιας.

Διατίθεται σε φιάλες των 750 ml και σε
συσκευασία δώρου.



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

ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑΣ
ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ

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 Μεσενικόλα.

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 Καραμήτρου, από τις αρχές του 20ου αιώνα, ανοίγει το δρόμο για τον αμπελώνα να ταξιδέψει σε όλο τον κόσμο.

Το 2000, ο Γιώργος Καραμήτρος 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) Μεσενικόλα 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 Μεσενικόλα σε όλο τον κόσμο.



ΤΟ SNOB. ΣΑΣ ΚΑΛΩΣΟΡΙΖΕΙ ΣΤΟ WINERY
MONSIEUR NICOLAS ΓΙΑ ΜΙΑ ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ
ΤΗΝ "ΥΨΗΛΗ ΚΟΙΝΩΝΙΑ" ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ.

Διεύθυνση Οινοποιείου:
Μεσενικόλας Καρδίττας, 430 67 Καρδίτσα

Διεύθυνση Κάβας:
Πλαστήρα 58, 431 00 Καρδίτσα

Τηλ./ Fax.: 24410 708 71,
Κιν.: 6937 153 183

info@winerymonsieurnicolas.gr

winerymonsieurnicolas.gr