

Τα κρασιά μας



Κεφαλονιά
π. Ιονίων Νήσων



DIVINO WINES & VINEGAR

ΠΕΣΣΑΔΑ, ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

WWW.DIVINOWINES.GR

Οίνοι Λευκοί



ROBOLA DE CEPHALONIE

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Παράγεται από την μοναδική ποικιλία ρομπόλας Κεφαλονιάς και από επιλεγμένους ορεινούς αμπελώνες. Αναδύει έντονα αρώματα ξυνόμηλου, κίτρου και ανανά, με πλούσια γεύση και υψηλές οξύτητες. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά και τοπικές συνταγές.

Σερβίρεται στους 14° - 16°C

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης



Οίνοι Λευκοί

ROBOLA Limited Edition

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Παράγεται από την μοναδική ποικιλία Ρομπόλα Κεφαλληνίας και από επιλεγμένους ορεινούς αμπελώνες.

Δημιουργήσαμε την Ρομπόλα édition limitée παίρνοντας μόνο τον πρώτο χυμό, χωρίς καμία πίεση ή μηχανική επεξεργασία.

Αναδύει αρώματα ξινόμηλου, ανανά και κίτρου. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά και παραδοσιακές συνταγές.

Σερβίρεται στους 12° – 14° C

Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης



Οίνοι Λευκοί

MELITIS White

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

Παράγεται από τις ποικιλίες μοσχάτου και μοσχατέλας. Αναδύει λεπτά αρώματα κίτρου, γιασεμιού, ανθών λεμονιάς και πορτοκαλιάς. Συνοδεύει πίτσες με τυριά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά, λευκές σάλτσες και ήπια τυριά.

Σερβίρεται στους 10° - 12° C



MISTRAL

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ

Παράγεται από την ποικιλία μοσχάτου Κεφαλονιάς. Αναδύει αρώματα κίτρου, λεμονιού, γκρέϊπφρουτ και γιασεμιού. Έχει πλούσια γεύση και έντονη επίγευση.

Συνοδεύει λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες, θαλασσινά και οστρακοειδή.

Σερβίρεται στους 12° - 14° C

Οίνοι Λευκοί

OCCHI di MARE

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Από επιλεγμένους αμπελώνες της Κεφαλονιάς.
Παράγεται από τις ποικιλίες μοσχάτου και ρομπόλας.
Αναδύει πλούσια αρώματα άγριων λουλουδιών και
εσπεριδοειδών.
Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά, λευκό κρέας και λευκές
σάλτσες.

Σερβίρεται στους 10° - 12° C



RETSINA

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ

Παράγεται από τις ποικιλίες τσαούσι και
ροδίτη. Ελληνικά χαρακτηριστικά
αρώματα και γεύση ρετσίνας.
Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά και
πικάντικα πιάτα.
*Γίνεται κοκτέιλ με κόκα-κόλα, παγάκια και
φέτα λεμόνι.*

Σερβίρεται στους 12° - 14° C

Οίνοι Ερυθρωποί

KALLIE

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΞΗΡΟΣ

Παράγεται από τις ποικιλίες μοσχάτο, μοσχατέλα και μαυροδάφνη. Αναδύει αρώματα εσπεριδοειδών, φράουλας και φρούτων τους δάσους. Συνοδεύει ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ελαφριά πιάτα και πίτσες.

Σερβίρεται στους 12° - 14° C



NOM DE ROSE

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ

Παράγεται από τις ποικιλίες μαυροδάφνη και μοσχάτο. Αναδύει αρώματα ανοιξιάτικων λουλουδιών, με πλούσια γεύση και ισορροπημένη οξύτητα. Συνοδεύει ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ελαφριά πιάτα και πίτσες.

Σερβίρεται στους 12° - 14° C

Οίνοι Ερυθροί

MELITIS Red

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

Προέρχεται από την εξαιρετική ποικιλία Κεφαλονίτικης μαυροδάφνης και άλλες εκλεκτές ερυθρές ποικιλίες. Αναδύει μοναδικά και πλούσια αρώματα φρούτων του δάσους (όπως βατόμουρα, σμέουρα, μύρτιλα) και δαμάσκηνου.

Συνοδεύει κρεατικά και κίτρινα τυριά. Ιδανικό με κρεατικά σχάρας και μπάρμπεκιου.

Παγωμένο, με παγάκια και προσθήκη γκαζόζας και φέτας λεμονιού ή λάιμ, γίνεται εξαιρετικό καλοκαιρινό κοκτέιλ (summer wine).

*Σερβίρεται στους 12° - 14° C (καλοκαίρι)
και στους 16° - 18° C (ολοχρονικά)*



SAN GIORGIO

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ

Παράγεται από την βασική ερυθρά ποικιλία της Κεφαλονίτικης γης, μαυροδάφνη. Αναδύει μοναδικά αρώματα φρούτων του δάσους αναμεμιγμένα με αρώματα βανίλιας καθώς και καπνιστά.

Έχει πλούσια γεύση και ισοροπημένη οξύτητα. Συνοδεύει κόκκινο κρέας, κινήγι, και βαριές κόκκινες σάλτσες.

Σερβίρεται στους 18° C

Οίνοι Επιδόρπιοι

ένα κρασί για όλες τις γλυκιές στιγμές

LOVE
in a bottle



SWEET RED WINE
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΓΛΥΚΟΣ



PRODUCT OF GREECE - DIVINO WINES - PESSADA, KEFALONIA



EROS

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΓΛΥΚΟΣ

Προέρχεται από ποικιλίες λιαστών σταφυλιών μοσχάτου και μαυροδάφνης. Αναδύει αρώματα δαμάσκηνου και ώριμων φρούτων με ξεχωριστό bouquet, ισορροπημένη γεύση.

Συνοδεύει σοκολάτα, ξηρούς καρπούς, παγωτό, ροκφόρ, φρουτοσαλάτες και σιροπιαστά γλυκά όπως μπακλαβά.

Σερβίρεται στους 8° - 10° C

WWW.DIVINOWINES.GR

Οίνοι Επιδόρπιοι

MUSCAT

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

Παράγεται από την περίφημη ποικιλία μοσχάτου Κεφαλονιάς Α.Ο.Σ. και είναι φτιαγμένο με την παλιά, παραδοσιακή τεχνική.

Παλαιωμένο τουλάχιστον 5 χρόνια, έχει αποχρώσεις κεχριμπαριί.

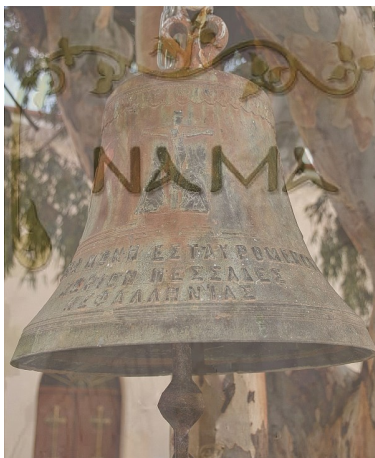
Αναδύει μοναδικά αρώματα αποξηραμένων φρούτων, κίτρου, καραμέλας και φρούτων του δάσους.

Συνοδεύει ροκφόρ, λευκά παγωτά (όπως βανίλια, φυσίκι), φρουτοσαλάτες και γλυκά.

Σερβίζεται στους 7°-8° C



Οίνος Ειδικής Κατηγορίας



NAMA

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΠΟΛΥ ΓΛΥΚΟΣ

Εκκλησιαστικός οίνος για τη Θεία Κοινωνία.

Η Οινοποιία DIVINO WINES & VINEGAR

Η Οινοποιία DIVINO Wines & Vinegar δημιουργήθηκε το 1996 από τον Οινολόγο Γεράσιμο Χαρτουλιάρη, ο οποίος θέλοντας να συνεχίσει την οικογενειακή παράδοση, αξιοποίησε την πλούσια εμπειρική του γνώση στην παραγωγή καλού κρασιού και ξιδιού.

Σήμερα, στην Πεσσάδα της Κεφαλονιάς, μέσα σε ένα σύγχρονο συγκρότημα αρμονικά δεμένο με το παλιό, το οποίο χρονολογείται από το 16ο αιώνα, βρίσκεται το οινοποιείο μας.

Ανακατασκευασμένο πλέον σε εκθεσιακό – μουσειακό χώρο, φιλοξενεί wine bar, αναπαλαιωμένους λινούς για παραγωγή λιαστών κρασιών καθώς και οινοποιητικό εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας.

Σκοπός μας είναι να παράγονται υψηλής ποιότητας κρασιά και ξίδια με σεβασμό στα φυσικά χαρακτηριστικά και στις ιδιαιτερότητες της κάθε ποικιλίας.

Η παραγωγική δυνατότητα σήμερα ανέρχεται στις 100.000 φιάλες κρασί και στις 75.000 φιάλες ξίδι ετησίως. Παράγονται 12 τύποι κρασιών και 3 ιδιαίτεροι τύποι ξιδιών, που σίγουρα θα ικανοποιήσουν κάθε επιθυμία.



ΜΟΥΣΕΙΟ ΚΡΑΣΙΟΥ DIVINO

Ένας ιδιαίτερος χώρος που στεγάζει μια μεγάλη και ξεχωριστή συλλογή αντικειμένων, μοναδικής ιστορίας και αισθητικής που προέρχονται κυρίως από το παλιό οινοποιείο και την προπολεμική οικεία της οικογένειας Χαρτουλιάρη.

Στους χώρους του Οινοποιείου και Μουσείου πραγματοποιούνται περιηγήσεις με ξενάγηση και γευσιγνωσία, για οργανωμένα γκρουπ ή μεμονωμένους επισκέπτες.



Όλα τα κρασιά παράγονται και εμφιαλώνονται στο οινοποιείο, μας στην Πεσσάδα Κεφαλονιάς

WWW.DIVINOWINES.GR