



  
ESTATE ARGYROS  
SANTORINI





La Azienda Argyros, e stata fondata il 1903 da Georgios Argyros, con un vigneto di 20 hain Episcopi Thiras  
Georgio Argyros ha seguito il modo santorinese tradizionale di vinificazione con obbiettivo principale la valutazione della uva chi produceva nel suo vigneto che erano orientate per il mercato locale.





  
ESTATE ARGYROS  
SANTORINI

Il 1950 Matteo Argyros ha continuato il lavoro del suo padre, incrementando la proprietà a 60 ha.





  
ESTATE ARGYROS  
SANTORINI

Il cambiamento più importante nella proprietà di Argiros l'ha portata il proprietario di oggi Giannis Argiros chi ha ottenuto la cantina il 1974. Giannis Argiros aumentato il vigneto coltivato in 320 ha, modernizzato la fabbrica del vino. Lui ha messo in azione nuove tecniche e ha lavorato per migliorare la qualità della materia prima.





Matteo Argyros rappresenta la 4a generazione della vinificazione in Argyros successione ed è stato riconosciuto come un successore in grado di vecchia tradizione e il progresso con successo. Vero per la scuola dei suoi antenati, egli rimane anche un visionist e lavora fortment per il futuro del Argyros tenuta e il vino di Santorini.



VIGNETI

  
ESTATE ARGYROS  
SANTORINI





The vineyard is located in Episkopi Gonia Thiras, with altitude of 35-150m, oriented to the east and south-east. The soil is volcanic and the vines are formed in the traditional crown. Estate Argyros owns one of the oldest vineyards on the island, as parts of it are more than 150 years old.

The performance of the vineyard is about 3.5 tonnes/ha and the harvest lasts from 10 of August until 10 September every year.



VARIETA

  
ESTATE ARGYROS  
SANTORINI





La coltivazione e la vinificazione in Argyros Estate si basano solo su varietà autoctone da Santorini, come Assyrtiko, Athiri, Aidani, mandilaria, Mavrathiro, Mavrotragano e Voudomato. Inoltre, vi è un grande sforzo di far rivivere le varietà antiche e rare dell'isola.





ESTATE ARGYROS  
SANTORINI

VINI



I tre vini della serie Atlantis (bianco, rosso e rosato), completare la collezione di vino offerto dall 'Estate Argyros. Sono stati prodotti per soddisfare le aspettative degli appassionati di vino in tutto il mondo che scelgono per la loro eccellente combinazione di qualità e di prezzo.

I vini Atlantis sono fatte esclusivamente dal assyrtiko bianco e il rosso vitigni Mantilaria di Santorini, in modo tale che un link è forgiata tra la tradizione del passato e la tecnologia contemporanea, tra voi e Atlantis.



Il vino bianco Atlantis si produce da 90% Asyrtiko, 5% Aidani, 5% Athiri.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo brillante e profumi discreti di agrumi. L'acidità relativamente alta di Asyrtiko dà freschezza, mentre la resa molto bassa della vigna dà il corpo, la struttura e la sostanza.

Vinificazione: Vinificazione bianca classica.

Titolo alcolico: 12.5% volumi.

Acidità totale: 7.0 g/l

Capacità Invecchiamento: 2-3 anni

Si abbina: Frutti di mare e pesci cucinati semplicemente.

A servire: a 8-10 [o] C



Atlantis rose is produced by 80% Assyrtiko, 20% Mandilaria

Tasting comments: Bright rose colour. Aromas of strawberry, apple and cherry. The relatively high acidity of Assyrtiko gives it a crisp freshness.

Vinification: Typical white vinification

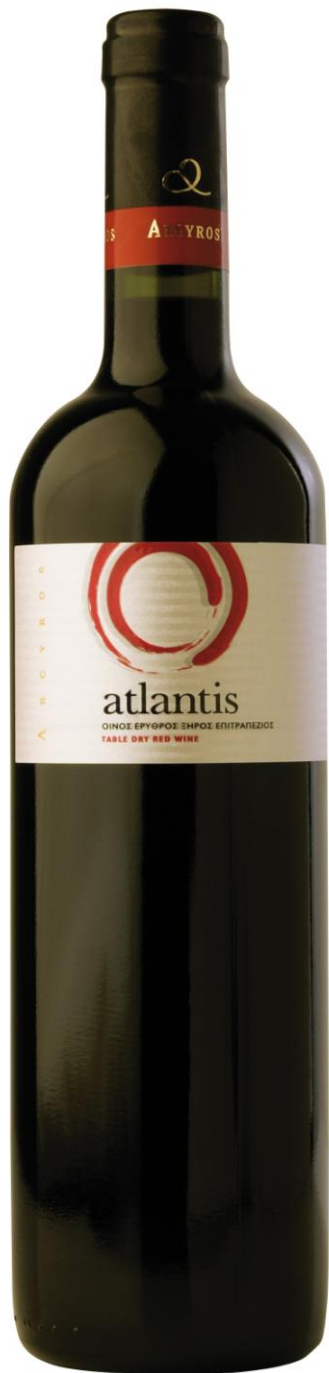
Alcohol: 12.5% vol.

Total acidity: 6.9 g/l

Ageing capacity: 2-3 years

Accompanies: Salads, pasta and chicken with light dressing

Serving suggestions: at 8-10 °C



Atlantis rosso si produce da 90% Mandilaria, 10% Mavrotragano

Caratteristiche organolettiche: Corposo con tannini eleganti, profumi complicati di frutta rossa con note di prugna , la pelle e le spezie dolci. Il corpo è strutturato ed equilibrato con il palato velutato e lungo

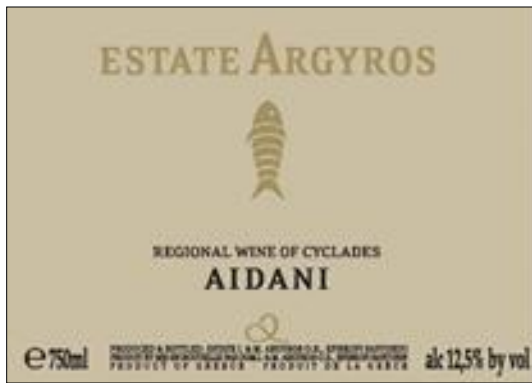
Vinificazione: Vinificazione rosa classica e maturazione per 6 mesi nel titolo alcolico dei barriques francesi di quercia: 12.5% vol.

Acidità totale: 6.0g/l

Capacità d'invecchiamento: 8-10 anni

Si abbina: Caccia, carni rosse, alimenti con le salse rosse

A servire: nel 14-16 °C



Aidani è una varietà di vite che incontriamo nel Vinsanto e nei vini bianchi di Santorini.

La proprietà di Argyros ha deciso di vinificare esclusivamente Aidani per il suo carattere aromatico particolare.

Un vigneto di 1,4 ha di 10 anni, si trova a Gwnia del Episcopi [Thiras] con il modo tradizionale di coltivazione, e l'orientamento Est-sudest.

Implicando tecniche moderne di vinificazione, come la cryomacerazione, con ressa molto bassa (5000 Kg/ha), si risultato un vino di colore verdognolo, con profumi di frutta, delle erbe tropicali con una media acidità equilibrata.

Vinificazione: Cryomacerazione, fermentazione nel serbatoio di acciaio

Titolo alcoolometrico: 12.6% vol.

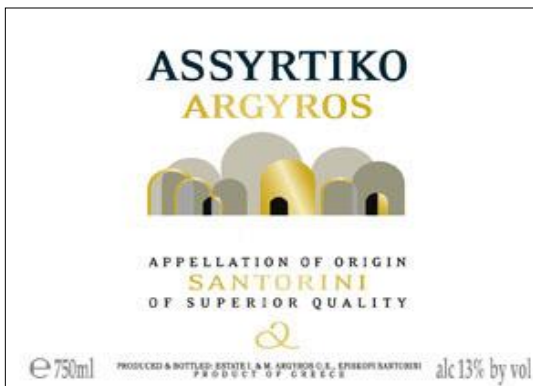
Acidità totale: 6.5g/l

Possibilita di invecchiamento: 2-3 anni

Abbinamenti: Pesci e carni bianche con le salse aromatiche chiare.

Servizio: 8-10 o C





La famiglia di Argyros continuando la tradizione di vinificazione che ha cominciato quasi da secolo, produce l'ASYRTIKO ARGYROS esclusivamente da Assyrtiko di propria produzione, nella regione del Episkopi. La scelta attenta di materia prima la vinificazione rigorosamente controllata, permette di acquisire un vino bianco di forte personalità.

Caratteristiche organolettiche: cristallino, con colore giallo limpido. Abbastanza aromatico, con note soprattutto di agrumi, l'ASYRTIKO di ARGYROS impressiona con il suo talento gustativo. L'acidità relativamente alta dà il senso nervo mentre la resa di produzione particolarmente bassa della vigna, offre "il corpo,, struttura e sostanza.



Vinificazione: Vinificazione bianca classica.

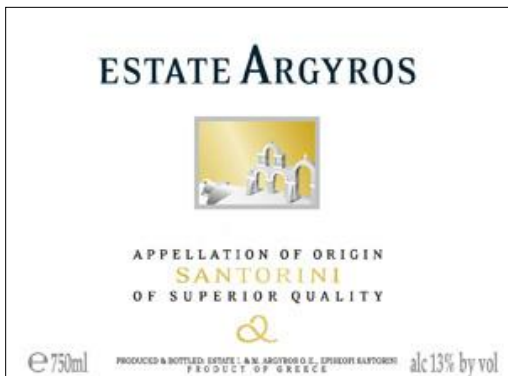
Titolo alcolico: 13.0% vol

Acidità totale: 7.0g/l

Capacità di invecchiamento: 3-5 anni

Abbinamenti: Frutti di mare, e pesci cucinati semplicemente.

A servire: nel 8-10 °C



All'inizio di ultimo decennio del secolo precedente, ha cominciato ad uscire, sempre in Santorini, un nuovo tipo di vino bianco secco. La Propreita ARGYROS ha esistito uno dei primi rappresentanti genuini di questa nuova tendenza, risultato del "Know how " e della tecnologia moderna che usava.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo con riflessi verdognoli. Di buona intensità con profumi complessi gentili che ricordano ad fiori dell'albero di limone ed agrumi. Sapore, rotondo pieno, e l'acidità spigolosa che gli dà il nervo e buona PAI.

Vinificazione: Vinificazione bianca classica. Il 20% matura per 6 mesi nelle barriques francesi della quercia di 500 L.

Titolo alcolico: 13.0% volumi.

Acidità totale: 7.1g/l

Capacità di invecchiamento: 6-8 anni

Abbinamenti: Armoniosamente una pleiada dei piatti.

Voi suggeriamo foglie di vigna, o pesce "alla spetsiota". Inoltre piatti tipici di Santorini come la fava, formaggio "chloro" e frittelle di pomodoro.

A servire: nel 8-10 oC



ESTATE ARGYROS



FRENCH OAK FERMENTED

APPELLATION OF ORIGIN  
SANTORINI  
OF SUPERIOR QUALITY

750ml



alc 13,2% by vol

PRODUCED & BOTTLED: ESTATE I. & M. ARGYROS O.E. EPISKOPIS SANTORINI  
PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE PAR DOM. I. & M. ARGYROS O.E. EPISKOPIS SANTORINI  
PRODUCT OF GREECE - PRODUIT DE LA GRECE

Ad un numero particolarmente limitato questo vino, il quale è stato dato stati dati dall'unione di Asyrtikoy con il legname di Quercia della Francia centrale. La scelta “esauriente” dell'uva così come la fermentazione nei nuovi barilotti francesi della quercia, ci ha dato un vino realmente prolifico. Senso di vaniglia ed il Libano condiscono la frutta di Asyrtiko, mentre “la sua bocca,, è in piena, quasi grasso....Un vino bianco di invecchiamento...

Caratteristiche organolettiche: Colore verde giallo. Buona intensità, complicato profumi fini di terra e di frutta secca, di burro, vaniglia, frutta gialla e di cotogna. La bocca è fruttata e armonica senza l'esaltazione della barrique, che completa il gusto e dà una PAI deliziosa.

Vinificazione: Vinificazione e maturazione per 6 mesi nelle barriques francesi di quercia di 500 L.

Titolo alcolico: 13.0% vol.

Acidità totale: 7.1g/l

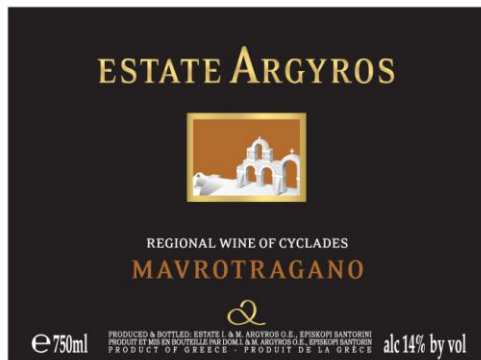
Capacità di invecchiamento: 10-12 anni

Abbinamenti: pesce con salsa, pollame e carni bianche.

Formaggi maturi a pasta dura ed affumicati .

A servire: nel 8-10 °C





Mavrotragano è una varietà interessante e rara a bacca rosa di Santorini. Il Mavrotragano raggiunge la maturazione molto veloce, quasi alla fine di Agosto. Non è particolarmente produttiva ed è molto sensibile nella siccità. Le bache sono lunghe e carnose, con pelle grossa, e con colore intenso.

Mavrotragano sono una varietà molto ricca aromaticamente e di sostanze coloranti. Il suo profumo è lungo. Il sapore è equilibrato, pieno e con lunga PAI.

Mavrotragano di ARGYROS è prodotto da 100% Mavrotragano, con numero particolarmente limitato di bottiglie.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso. Profumi di amarene e della ciliegia. È morbido con tannini eleganti.

Vinificazione : La vinificazione è rossa classica con invecchiamento per 18 mesi nelle barriques francesi di quercia

Titolo alcolico 500l: 14.0% vol.

Acidità totale: 6.0g/lit

Invecchiamento: 12-14 anni

Abbinamenti: Caccia, carni rosse, alimenti con le salse rosse

A servire: nel 14-16 [o] C





ESTATE ARGYROS  
SANTORINI

VINSANTO





Nei cycladi la produzione dei vini dolci dall'uva appasita ha costituito la tecnica tradizionale. Especialmente in Santorini, per la ricchezza varietale della vite, ma anche della alta qualità della materia prima, questa tecnica ha raggiunto nel suo apex con i vini dolci eccezionali Vinsanto.

Dal sedicesimo secolo veniamo a contatto dei testi scritti in cui è descritto il commercio vantaggioso di Santorini in Russia, per la qualità e la fama di Vinsanto ma anche per la sua facoltà rara di conservarsi bene dentro all'anno. Il suo processo di produzione è doloroso, lungo e costoso. Quando tuttavia dopo molti anni aprino i barilotti, è si presenta un Vinsanto dolce, complicato, particolare, eccezionale. Un vino raro.





Il Mezzo di Vinsanto è sostanzialmente Vinsanto di breve invecchiamento, dall'uva che è stata appassita per meno tempo, con il risultato un vino più chiaro, aromatico meno dolce.

Il Mezzo di Vinsanto è prodotto da 80% [Asyrtiko], 10% [Aidani], 10% [Athiri]

Caratteristiche organolettiche: Colore di miele. Profumi di cioccolato, di caffè, di confeture di frutta .

Vinificazione: Appassimento per 6-7 giorni. Porta fuori 5 anni durante barriques ed un anno in bottiglia.

Titolo alcolico: 14.0% vol.

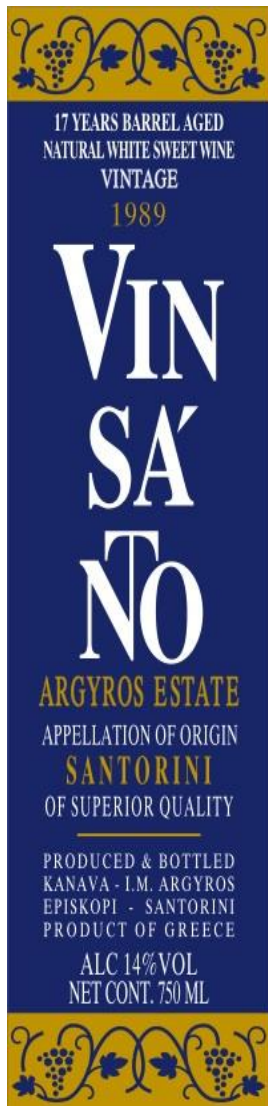
Acidità totale: 6 g/l

Zuccheri residui: 140gr/l

Possibilità di invecchiamento: Invecchiamento lungo

Abbinamenti: Può essere consumato soltanto suo come aperitivo o con dolci a base di cacao ed cioccolato.

A servire: nel 6-8 °C



Vinsanto è prodotto da 80% [Asyrtiko], 10% [Aidani], 10% [Athiri].

Careatteristiche organolettiche: Colore bronzo scuro. Intenso con profumi gentili, fini e complicati di cioccolato, grani di caffè, miele, confeture di frutta. Bocca, in pieno, equilibrio delicatamente grassa, con e l'acidità e armonia completa ed elegante, lungo, quasi indelebile PAI.

Vinificazione: Sia appassita per 12-14 giorni. Porta fuori 17 anni in barriques e 3 anni in bottiglia.

Titolo alcolico: 14.0% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Zuccheri residui: 240 gr/l

Capacità di invecchiamento: Invecchiamento profondo

Abbinamenti: Può essere consumato soltanto come aperitivo. Si può accompagnare molto bene un sigaro e con dolci di cacao e cioccolato.

A servire: a 6-8 °C

PREMIO





**Best Winery of white varieties for the year 2008**  
Gourmet Magazine

**100 Top Wineries in the World, 2006**  
Wine & Spirits' Magazine

**100 Top Wineries in the World, 2005**  
Wine & Spirits' Magazine



**TROPHY** – Vinsanto Argyros 1989, **Decanter World Wine Awards, 2010**

**GOLD**– Vinsanto Argyros 1989, **Challenge du Vin International, 2010**

**92** - Argyros Estate Vinsanto 1988, **eRobertParker.com**® 31 Dec 2008

**95** - Argyros Estate Vinsanto 1974, **eRobertParker.com**® 31 Dec 2008

**93** - Argyros Estate Vinsanto 1987, **Wine Spectator**® 15 Nov 2007

**BRONZE** - Argyros Estate Vinsanto 1986, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2005**

**94** - Argyros Estate Vinsanto 1984, **Wine & Spirits Buying Guide**® 2007

**90** - Argyros Estate Vinsanto 1984, **Wine Spectator**® 15 Nov 2005

**GOLD** - Argyros Estate Vinsanto 1984, **Decanter World Wine Awards**® 2004

**GOLD** - Argyros Estate Vinsanto 1984, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2004**

**92** - Argyros Estate Vinsanto 1983, **eRobertParker.com**® 01 Apr 2002



**SILVER** - – Vinsanto Mezzo Argyros 2003, **Decanter World Wine Awards, 2010**

**BRONZE** – Vinsanto Mezzo Argyros 2002, **Challenge du Vin International, 2009**

**88** – Vinsanto Mezzo Argyros 2002, **Wine Advocate®**

**92** - Vinsanto Mezzo Argyros 2000, **WineReviewOnline® Jun 2006**



**GOLD** – Assyrtiko Argyros 2009, **Decanter World Wine Awards, 2010**

**SILVER** – Assyrtiko Argyros 2009, **International Wine and Spirit Competition, 2010**

**TROPHY** – Assyrtiko Argyros 2008, **Decanter World Wine Awards, 2009**

**SILVER** – Assyrtiko Argyros 2008, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2009**

**89** - Assyrtiko Argyros, **Wine & Spirits Magazine**® Oct 2008

**90** - Argyros Estate Santorini Canava 2005, **WineReviewOnline**® Jun 2006

**90** - Argyros Estate Santorini Canava 2004, **Wine Spectator**® 15 Nov 2007

**91** - Argyros Estate Santorini Canava 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**® 2006

**89** - Argyros Estate Santorini Canava 2003, **eRobertParker.com**® 1 Jun 2005

**87** - Argyros Estate Santorini Canava 2003, **Wine Spectator**® 31 Dec 2005

**88** - Argyros Estate Santorini Canava 2002, **eRobertParker.com**® 01 Aug 2003

**87** - Argyros Estate Santorini Canava 2002, **Wine Spectator**® 1 April 2002



- TROPHY** – Argyros Estate 2009, **Decanter World Wine Awards, 2010**  
**SILVER** - Argyros Estate 2008, **Decanter World Wine Awards, 2009**  
**GOLD** – Argyros Estate 2008, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2009**  
**91** - Argyros Estate 2007, **Wine & Spirits Magazine**© Oct 2008  
**EXCELLENT** - Argyros Estate 2005, **Wein-plus.de** 2007  
**87** - Argyros Estate 2005, **WineReviewOnline**© Jun 2006  
**93** - Argyros Estate 2003, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2006



**SILVER** – Argyros Estate Oak 2009, **Decanter World Wine Awards, 2010**

**BRONZE** – Argyros Estate Oak 2008, **Challenge du Vin International, 2010**

**87** - Argyros Estate Oak 2005, **WineReviewOnline**© Jun 2006

**92** - Argyros Estate Santorini Oak 2004, **Wine Spectator**© 15 Nov 2007

**92** - Argyros Estate Santorini Oak 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2007

**88** - Argyros Estate Santorini Oak 2004, **Wine Enthusiast**©

**SILVER** - Argyros Estate Santorini Oak 2003, **International Competition of Wine, Thessaloniki 2005**



**SILVER** – Atlantis White 2009, **Decanter World Wine Competition, 2010**

**90** - Atlantis White 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2007

**9/10** - Atlantis White 2004, **Score Wine & Spirits**© **Top 100 Wines, 2006**

**90** – Atlantis White 2004, **WineReviewOnline**© *Jun 2006*

**87-** Atlantis White 2004, **Wine & Spirits Buying Guide**© 2006



***SILVER*** – Aidani Argyros 2009, **International Wine and Spirit Competition, 2010**

# CIOCCOLATO DI VINSANTO ARGYROS



La biologica fatta a mano, fair trade cioccolato fondente 60% Zotter, ripiena con un impasto a 10% Vinsanto Argyrou e di tè Roibos intriga e sorprende con la sua complessità e la sua lunghezza.

Zotter è premiato fra pochi come il migliore straniero produttore di cioccolato (premio in Eurochocolat in Perugia) e da due anni vince dalla Greenpeace la valutazione "Eccellenza" nei settori di ecologia, componenti, trasporto, imballaggio, il non uso di OGM, e in più la contribuzione sociale.

Due grandi autori hanno unito la loro forza per fare la vostra vita più dolce e qualitativa. Il cioccolato Zotter Vinsanto lo troverete in enoteche selezionate e negozi con prodotti biologici e Delicatessen.





AZIENDA VITIVINICOLA: KTIMA I. & M. ARGYROS O.E.

EPISKOPI GONIA THIRAS

84700 – SANTORINI

Tel. 0030-22860-31489

Fax 0030-22860-32285

e-mail: [margiros@otenet.gr](mailto:margiros@otenet.gr)

[www.estate-argyros.com](http://www.estate-argyros.com)

