



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
WINERY

Γ. Τσιμπιδης

Monemvasia Winery

**+BIG
GREEK
WEEK**

The products that will be presented are following:

- Voltes White
- Voltes Red
- Voltes Rose
- Kydonitsa
- Monemvasios
- Assyrtiko
- Three Hundred White
- Panther
- Monemvasia-Malvasia
- Laludi

ΒΟΛΤΕΣ ΛΕΥΚΟ 2021



Οίνος λευκός Ξηρός

Ποικιλίες: Ροδίτης, Μοσχοφίλερο

Ποικιλιακός

Alcohol content	12,5
pH	3,38
Total acidity in (g tartaric acid/L)	5,4
Residual sugar (g/L)	2,0

Η διαδρομή τσ ματιέ στο χαρτί. Το στροβίλισμα τσ κρασιέ στο ποτήρι.

Η κίνηση των ανθρώπων στο μονοπάτι για την Άνω Πόλη.

Ένα φρέσκο κρασί δεξαμενής από Ροδίτη και Μοσχοφίλερο με όνομα εμπνευσμένο από το ελικοειδές ανηφορικό μονοπάτι που οδηγεί στην Άνω πόλη του κάστρου της Μονεμβασιάς, τις Βόλτες.



Λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή, με ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μέχρι τους 16-18°C και σύντομη ωρίμανση πάνω στις λεπτές οινολάσπες.



Ανοιχτό κίτρινο χρώμα, αρώματα φρέσκων λευκών ανθέων, πράσινου μήλου, πυρηνόκαρπων, στρογγυλό στόμα, ευχάριστη οξύτητα και επίγευση.



Αρμονία:

πράσινες σαλάτες, κίτρινα τυριά, πιάτα ζυμαρικών με λευκές σάλτσες



Κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8 - 10°C.

ΒΟΛΤΕΣ ΕΡΥΘΡΟ 2019



Οίνος ροζέ Ξηρός

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Μοσχοφίλερο

Ποικιλιακός

Alcohol content	12,5
pH	3,59
Total acidity in (g tartaric acid/L)	5
Residual sugar (g/L)	1,8

*Η διαδρομή τσ ματις στο χαρτί. Το στροβίλισμα τσ κρασις στο ποτήρι.
Η κίνηση των ανθρώπων στο μονοπάτι για την Άνω Πόλη.*

Ένα φρέσκο κρασί δεξαμενής από Ροδίτη και Μοσχοφίλερο με όνομα εμπνευσμένο από το ελικοειδές ανηφορικό μονοπάτι που οδηγεί στην Άνω πόλη του κάστρου της Μονεμβασίας, τις Βόλτες.



Κλασσική ερυθρή οινοποίηση, με εκχύλιση μέσης διάρκειας και συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών και σύντομη ωρίμανση πάνω στις λεπτές οινολάσπες.



Έντονο ρουμπινί χρώμα, αρώματα και γεύσεις κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών, δομημένο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα, στρογγυλές τανίνες και ευχάριστη επίγευση.



Αρμονία:

πράσινες σαλάτες, κίτρινα τυριά, πιάτα ζυμαρικών με λευκές σάλτσες



Κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος: 16 - 18°C.

ΒΟΛΤΕΣ ΡΟΖΕ 2021



Οίνος ροζέ Ξηρός

Ποικιλίες: Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Μοσχοφίλερο

Ποικιλιακός

Alcohol content	12,5
pH	3,36
Total acidity in (g tartaric acid/L)	5,5
Residual sugar (g/L)	2.1

*Η διαδρομή τσ ματις στο χαρτί. Το στροβίλισμα τσ κρασις στο ποτήρι.
Η κίνηση των ανθρώπων στο μονοπάτι για την Άνω Πόλη.*

Ένα φρέσκο κρασί δεξαμενής από Ροδίτη και Μοσχοφίλερο με όνομα εμπνευσμένο από το ελικοειδές ανηφορικό μονοπάτι που οδηγεί στην Άνω πόλη του κάστρου της Μονεμβασίας, τις Βόλτες.



Προζυμωτική εκχύλιση για λίγες ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία ξεχωριστά για τις δύο ποικιλίες και συνοινοποίηση και των τριών στη συνέχεια με ζύμωση σε θερμοκρασίες έως 18°C και σύντομη ωρίμανση πάνω στις λεπτές οινολάσπες.



Ανοιχτό ροδί χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων, νότες ανθέων, στρογγυλό στόμα με ευχάριστη οξύτητα και επίγευση.



Αρμονία:

Πιάτα ζυμαρικών με κόκκινες σάλτσες, πίτσα.



Κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος: 9 – 11°C.



01

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 2021

Οίνος λευκός Ξηρός

Ποικιλία: Κυδωνίτσα

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη: Λακωνία

Αλκοόλη (vol %)	13
pH	3,27
Ολική οξύτητα (g τρυγικού οξέως/L)	5.4
Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L)	2,2

*χέρι λεπτό καλαϊόδητο, συλλέκτρια πιστών.
αγαπημένη, πώνια, κυρά των αμπελιών.*

Επάνια γηγενής ποικιλία της Λακωνίας. Καλλιεργείται, μελετάται, και οινοποιείται με αφοσίωση στους βιολογικούς αμπελώνες μας στην ενδοχώρα της Μονεμβασιάς εδώ και 15 χρόνια.



Λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή, με ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία μέχρι τους 18°C και ωρίμανση για πέντε μήνες στις λεπτές οινολάσπες με περιοδική ανάδευση.



Κιτρινοπράσινο χρώμα, ιδιαίτερο άρωμα τροπικών φρούτων, περγαμόντου, αρμπαρόριζας και κυδωνιού, χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Γεμάτο σώμα, φρεσκάδα, ευχάριστη οξύτητα, μακρά υπέροχη επίγευση.



Αρμονία: Χορτόπιτες, ντολμαδάκια, φρέσκο ψάρι, πιάτα λευκών κρεάτων με λεμόνι και μυρωδικά.



Πίνεται ιδιαίτερα δροσερό στους 8-10 °C.

Δυνατότητα παλαίωσης: 3-4 χρόνια.

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΟΣ 2014



Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Ποικιλίες: 90% Αγιωργίτικο, 10% Μαρούδι

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λακωνία

Alcohol content	13
pH	3,56
Total acidity in (g tartaric acid/L)	5,4
Residual sugar (g/L)	1.9

Αγιωργίτικο και Μαρούδι, πορφύρα και έβενος.

Χάρτης τσ παλιό σε χέρια νέσ. Ταξίδι ετήσιο σε δρύινα βαρέλια.

Το χαρακτηριστικό blend του οινοποιείου, με το Αγιωργίτικο να δίνει τον κύριο αρωματικό και γευστικό όγκο και το Μαρούδι να προσθέτει νεύρο και πολυπλοκότητα.



Κλασική ερυθρή οινοποίηση, παλαίωση για δώδεκα μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, το 75% σε βαρέλια πρώτης χρήσης, με ήπιο κάψιμο, και το 25% σε βαρέλια δεύτερης χρήσης.



Βαθύ ρουμπινί χρώμα, αρώματα και γεύσεις βύσσινου, μαρμελάδας κερασιού, νότες μόκας και γλυκών μπαχαρικών, δομημένο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.



Αρμονία:

Κόκκινο κρέας, πιάτα με αποξηραμέναμανιτάρια, παλαιωμένα πλούσια τυριά.



Κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος: 16 - 18°C.

Δυνατότητα παλαίωσης: 3-4 χρόνια

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2021

Οίνος λευκός ξηρός

Ποικιλία: Ασύρτικο

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λακωνία

Αλκοόλη (vol %)	13.5
pH	3.24
Ολική οξύτητα (g τρυγικού οξέως/L)	5.6
Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L)	1.5

*Μπόέμ αριστοκράτης. Φοράει για κόσμημα,
Κορώνα, αγκαθολέγδο τσ αμπελώνα.*

Ποικιλία κόσμημα για τον αμπελώνα μας, αναδεικνύει την ευγένειά της μέσα από την αντιξοότητα του *terroir*.



Λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή, με ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 16–18°C και ωρίμανση για έξι μήνες στις φίνες οινολάσπες με περιοδική ανάδευση.



Μέτριο λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες, αρώματα κιτρινόσαρκου ροδάκινου, εσπεριδοειδών και ιδιαίτερα λεμονιού και γκρέιπφρουτ. Στόμα υψηλής οξύτητας με χαρακτηριστική ορυκτότητα και σχεδόν γεμάτο σώμα. Μακρά επίγευση.



Αρμονία:

Τηγανητό ψάρι, spaghetti carbonara, ψητά λαχανικά με σάλτσα εσπεριδοειδών.



Κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος: 8 – 10°C.

Δυνατότητα παλαίωσης: 3–4 χρόνια.



LA-LU-DI 2021

Dry white wine
Varieties: 100% Moschofilero
Protected Geographical Indication
Peloponnese

Alcohol content	13
pH	3,26
Total acidity in (g tartaric acid/L)	6,2
Residual sugar (g/L)	2,5

Laludi is our version of a favorite Greek variety, Moschofilero.



We vinify carefully selected Moschofilero grapes from the vineyards of cooperating producers from the area of Mantinia (yield of 8000Kg/hectare), in a stainless steel tank, with fermentation at a controlled temperature up to 18°C and followed by maturation of the new wine on its fine lees.



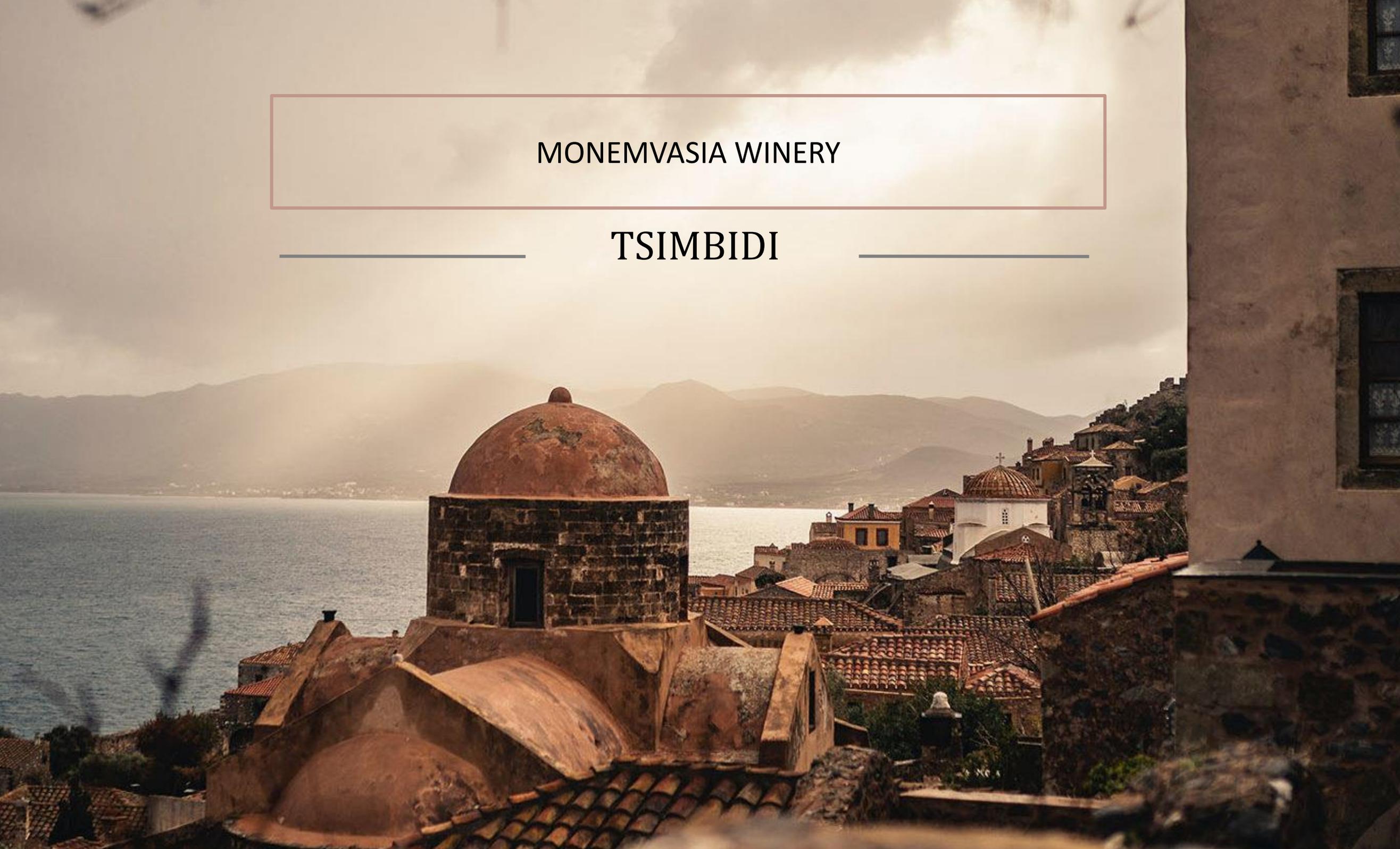
Bright lemon color, high aromatic intensity with seductive aromas of white flowers and herbs. Tasty hints of fresh white peach and grapefruit in harmony with a delicious acidity and lasting aftertaste.



Served especially chilled at 46.40 – 50 degrees F / 8-10 °C.

MONEMVASIA WINERY

TSIMBIDI





MONEMVASIA
WINERY

Γ. Τσιμπιδης



Foundation

Monemvasia Winery is a family business that was founded in 1997 in Monemvasia, Laconia by George and Elli Tsimbidi, with the primary goal of reviving the myth of Malvasia wine and creating quality wines from rare, native varieties, all while expressing Monemvasia's terroir.

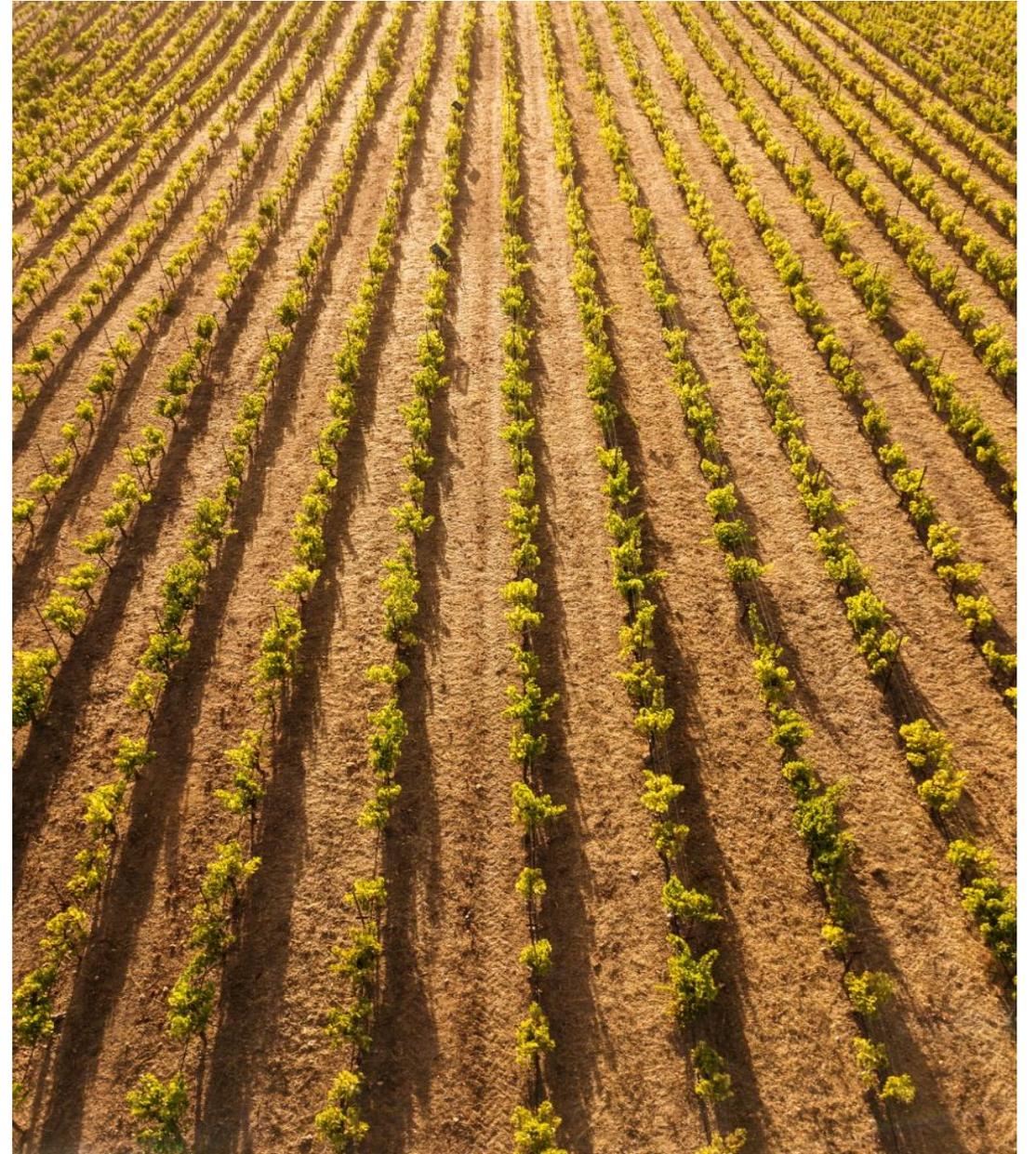
Our Vineyards

The first years of operation were dedicated to listing and studying the characteristics of local varieties combined with experimental vinifications, until our first plantings in 2005.

Today we are proud of our 30 hectares of organic vineyards.

The varieties we cultivate are:

Monemvasia, Kydonitsa, Asproudi, Assyrtiko, Agiorgitiko, Limniona and Mavroudi.





Location, soil

Our vineyards can be found in the Municipality of Monemvasia, in the villages of Velies and Agios Demetrios. Their soil type is, mainly, schist and clay-loam.

Features:

- Located at 10 Km from the sea.
- Altitude of 250-300 m.
- Fierce terrain with small hills, vineyards planted on their slopes.
- Poor in organic matter, with no assimilable calcium carbonate.

Climate

Because of its geographical location, the area presents high levels of solar and wind energy

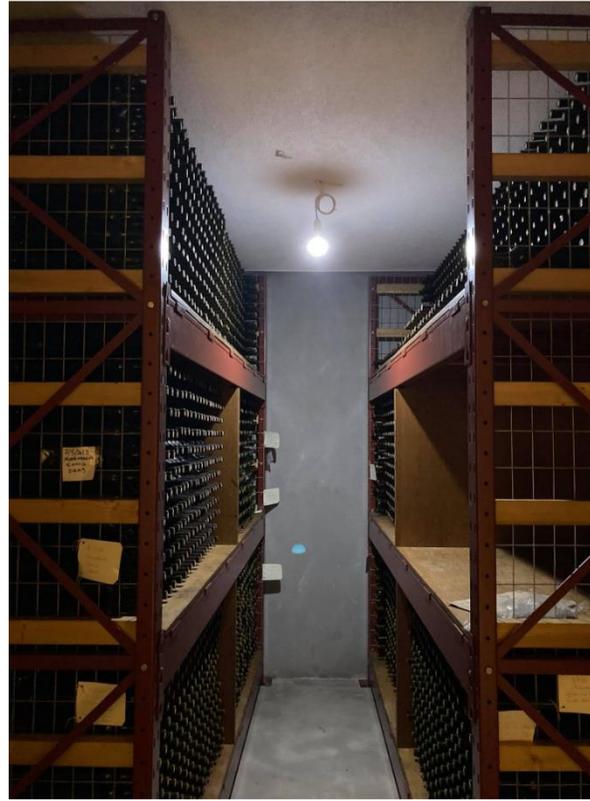
It is blessed with a Mediterranean climate, with mild winters and dry summers, while the dry period might even last from the end of March until early October.

The sea has a significant effect on the vines, as it does not allow for extreme temperature changes in-between seasons and gives us the “meltemia” winds –cool breezes coming from the northeast- precious to the plants, so that they may endure the heat waves of August.



New winery

2020 saw the completion of our new hospitable winery, where we aspire to house not only our production but also wine tourism activities, innovation and experimentation.





Monemvasia/Malvasia

A milestone in the history of our winery, after 12 years of effort and numerous experimental vinifications, we were granted the certification and approval of the PDO Monemvasia-Malvasia 2010, with the first bottling in 2013. Since then, it has received 62 awards, among which:

- Decanter World Wine Awards - **Regional Trophy Golden Medal**
- Thessaloniki International Wine Competition – Grand Gold Medal
- Texsom International Wine Awards, H.Π.Α. - **Judges Selection Gold**
- Balkans International Wine Competition, Bulgaria - **Grand Trophy** as the best wine of the Balkans for 2014



A decisive role in the approval of the PDO Monemvasia-Malvasia was held by Dr. Stavroula Kourakou-Dragona, the great lady of Greek wine



Different drying techniques

Our Wines





VOLTES rosé

Type: Rosé Dry Wine

Varieties: Agiorgitiko, Roditis, Moschofilero

A fresh wine made in stainless steel, from Agiorgitiko, Roditis and Moschofilero varieties, with a name inspired by the twisting uphill pathway leading to the Upper Town of Monemvasia, called Voltes.

Pre-fermentation cold maceration for a few hours separately for the two varieties followed by co-vinification of all three varieties through fermentation in temperatures of up to 64.4°F / 18°C and then a brief maturation period where it ages on fine lees.

Description: Light pomegranate color, aromas of red fruits, flowery notes, with a smooth mouth-feel and a pleasant acidity and finish.



VOLTES red

Type: Red Dry Wine

Varieties: Agiorgitiko, Mavroudi

A fresh wine made in stainless steel, from Roditis and Moschofilero varieties, with a name inspired by the twisting uphill pathway leading to the Upper Town of Monemvasia, called Voltes.

Classic red vinification, with moderate maceration and co-vinification of the two varieties followed by a brief maturation/aging period on the fine lees.

Description: Deep ruby color, aromas and flavors of red fruits, sweet spices, moderately tannic, with balanced acidity and a pleasant finish.



VOLTES white

Type: White Dry Wine

Varieties: Roditis, Moschofilero

A fresh wine made in stainless steel, from Roditis and Moschofilero varieties, with a name inspired by the twisting uphill pathway leading to the Upper Town of Monemvasia, called Voltes.

White vinification in a stainless-steel tank, fermentation at a controlled temperature of up to 60.8-64.4 °F/18°C and short maturation on the fine lees.

Description: Light yellow color, aromas of freshly cut flowers, green apple, stone fruits, a smooth mouth-feel, pleasant acidity and finish.



ASPROUDI

Type: White Dry Wine

Varieties: Asproudi

Protected Geographical Indication: Peloponnese

A group of varieties handpicked by George Tsimbidis from old vineyards in the wider area of Monemvasia

** In the last three years, in collaboration with the Agricultural University of Athens, we launched a research project with the aim of sorting, identifying, recording and evaluating those of greatest oenological interest.*

White vinification in a stainless-steel tank, fermentation at a controlled temperature of 60.8- 64.4 °F/16-18 °C and maturation for 5 months on the fine lees with periodic stirring.

Description: Medium yellow-green color, fine aroma of yellow flowers, citrus fruits, and pear. Rejuvenating mouth-feel of high acidity, with an almost full body and a pleasant, fruity finish.

Aging potential: 3-4 years.



ASSYRTIKO

Type: White Dry Wine

Variety: Assyrtiko

Protected Geographical Indication: Peloponnese

A jewel of our vineyard, it brings out its elegance through the terroir's adversity.

White vinification in a stainless-steel tank, fermentation at a controlled temperature of 60.8- 64.4 °F / 16-18°C and maturation for six months on the fine lees with periodic stirring.

Description: Medium yellow color with greenish tones, aromas from yellow-fleshed peaches and citrus fruits, and especially, lemon and grapefruit. High acidity, distinctive minerality and an almost full body with a long finish.

Aging potential: 3-4 years.



KYDONITSA

Type: White Dry Wine

Variety: Kydonitsa

Protected Geographical Indication: Peloponnese

A delicate, fine touch, gatherer of believers. Favorite and rare, lady of the vines.

White vinification in a stainless-steel tank, fermentation at a controlled temperature of up to 64.4 °F/18°C and maturation for five months on the fine lees with periodic stirring.

Description: Yellow-green color, unique aromas of tropical fruits, bergamot, apple geranium and quince, distinctive of the rare indigenous variety. Full body, freshness, pleasant acidity, magnificent long finish.

Aging potential: 3-4 years.



MONEMVASIA

Type: White Dry Wine

Variety: Monemvasia

Protected Geographical Indication: Peloponnese

Open port, fortified castle and a spell from the South. A full-moon wine.

White vinification in a stainless-steel tank, fermentation at a controlled temperature of up to 64.4 °F / 18°C and maturation for six months on the fine lees with periodic stirring.

Description: Bright yellow color, fruity and floral with sweet aromas of citrus fruits, stone fruits, and wildflowers. Full-bodied with a good balance of acidity, and lasting aftertaste.

Aging potential: 3-4 years.



PANTHER

Type: Rosé Dry Wine

Varieties: Agiorgitiko, Limniona, Mavroudi

The name PANTHER is an homage to Dionysian iconography. The panther is one of the most characteristic symbols of Dionysus and a loyal companion to his travels and feasts.

A rose wine from Mavroudi, Agiorgitiko and Limniona with each variety participating equally in the blend. Mavroudi and Agiorgitiko were vinified with the white vinification protocol, for Limniona we did pre-fermentation maceration in low temperature for 5 hours. Fermentation in stainless steel tanks and maturation on the lees with batonnage for 6 months.

Description: Pale pink color, aroma and taste with elements of pink grapefruit, cherry and raspberry. High acidity and intensity in the mouth. Dry with elegant aftertaste.



THREE HUNDRED white

Type: White Dry Wine

Variety: 60% Kydonitsa, 40% Assyrtiko

Protected Geographical Indication: Laconia

THREE HUNDRED white is a blend of Kydonitsa with Assyrtiko, two special varieties, complementing each other.

White vinification in a stainless-steel tank, fermented at a controlled temperature of up to 60.8-64.4 °F / 16-18 °C and aging for five and a half months on the fine lees with periodic stirring.

Description: Bright yellow-green color, aroma with elements of quince, citrus, grapefruit and minerality on the palate. Excellent balance between the crisp acidity and the medium body of the wine. Aging potential: 3 years.



MONEMVASIOS

Type: Red Dry Wine

Varieties: 90% Agiorgitiko, 10% Mavroudi

Protected Geographical Indication: Laconia

The winery's distinctive blend, with the Agiorgitiko lending the vast volume of aromas and flavors and the Mavroudi adding boldness and complexity.

Classic red vinification, aging for twelve months in French oak barrels, 75% in first-fill barrels and 25% in second-fill barrels.

Description: Deep ruby red, aromas and flavors of sour cherry, cherry marmalade, notes of mocha and sweets spices, well-structured with balanced acidity, velvet tannins and alasting aftertaste.

Aging potential of 3-4 years.



300 red

Type: Red Dry Wine

Varieties: 70% Agiorgitiko, 30% Mavroudi

Protected Geographical Indication: Laconia

300 Red was created with an eye to exploring the dynamic of a blend surpassing all expectations and transcending time, between the varieties of Agiorgitiko and Mavroudi.

Covinification of the two varieties aiming at a high concentration of tannins and anthocyanins, followed by a twenty-four-month maturation in new French oak barrels. Available after extended bottle aging.

Description: Deep red color, aromas of red and black fruits of the forest, dried flowers, spices, with hints of oak and herbs. Elegant tannins, in balance with its almost full body and excellent acidity.



MONEMVASIA-MALVASIA

Type: Naturally Sweet White Wine

Variety: 60% Monemvasia, 20% Kydonitsa, 10% Assyrtiko, 10% Asproudi
Protected Designation of Origin: Monemvasia-Malvasia

The naturally sweet wine Monemvasia-Malvasia was created with passion, persistence, and care. Its production begins with the sun drying of overripe grapes for almost twelve days, followed by the collection of the concentrated grape must and its fermentation in stainless-steel tanks. The maturation is done in oak barrels and lasts two years.

Description: Amber-colored with golden shades, intense aromas and complexity with elements of dry fruit, caramel, nuts, and coconut. The concentrated sweetness of its flavor and the subtle tannins and distinctive high acidity are in perfect balance on the palate. Its aftertaste is delicious and lasting, as is its fascinating story.

Infinite cellaring potential

62 Awards to date

Our team



“ Monemvasia, valued not only for its fortified position,
but also for the fine wine produced in its vicinity
known throughout Europe under the name
of Malvasia”

K. Paparigopoulos,
History of the Greek Nation



Thank you for your attention.