



Bassis Estate
Κ Τ Η Μ Α Μ Π Α Σ Σ Η

Κτήμα Μπάσση: 50° χιλ. Αθηνών Λαμίας Τ.Κ. 19011 Αυλώνα Αττικής

Τηλ. 22950 42210 Fax: 22950 42425

info@bassiswines.gr www.bassiswines.gr



Bassis Estate

Κ Τ Η Μ Α Μ Π Α Σ Σ Η



Εννέα δεκαετίες ποιοτικό κρασί

Η οικογένεια Μπάσση συγκαταλέγεται διαχρονικά ανάμεσα στις καταξιωμένες οικογένειες οινοποιών της βόρειας Αττικής.

Με μακρόχρονη εμπειρία 90 ετών στο αμπέλι και στο ποιοτικό κρασί η οινοποιία Μπάσση δίνει σήμερα δυναμικά το παρόν στην ανταγωνιστική αγορά του σύγχρονου ελληνικού κρασιού.

Από το 1925 και τον πρωτοπόρο Αναστάσιο Μπάσση και στη συνέχεια από τον μύστη της κλασσικής οινοποίησης γιο του Κωνσταντίνο, η σκυτάλη της μεδυστικής αυτής πορείας βρίσκεται σήμερα στα χέρια, του χημικού και μπωρντολέζου οινολόγου Τάσου Μπάσση, γόνου τρίτης γενιάς των οινοποιών στον Αυλώνα.

Ο αμπελώνας στις πλαγιές της Πάρνηδας

Στον ιδιόκτητο αμπελώνα στις πλαγιές της Πάρνηδας, μέσα στον οποίο ευδοκιμούν οι γνωστές ποικιλίες Merlot και Cabernet, παράγονται τα εμφιαλωμένα κρασιά του κτήματος.

Τα σταφύλια μεγαλώνουν ιδανικά στο χαρισματικό μικροκλίμα της περιοχής σύμφωνα με τις αυστηρές προδιαγραφές της βιολογικής καλλιέργειας.

Ο τρυγητός στο κτήμα γίνεται χειρωνακτικά σε τελάρα που κατευθύνονται γρήγορα και προσεκτικά στις ανοξείδωτες σταφυλοδόχους, ενώ οι στρεμματικές αποδόσεις στον γραμμικό αμπελώνα δεν ξεπερνούν τα 1000 κιλά.

Η αξιοποίηση της βαρύτητας στο οινοποιείο

Το πρότυπο οινοποιείο της οικογένειας Μπάσση, φτιαγμένο από χάλυβα και ασάλι, σχεδιάσθηκε σε διαφορετικά υψομετρικά επίπεδα ώστε ν' αξιοποιήσει την πολύτιμη για το κρασί φιλοσοφία της βαρύτητας που δεν καταπονεί το σταφύλι.

Στην συνέχεια, η σύγχρονη αίδουσα γλεukoποίησης, τα υπερυψωμένα πνευματικά πιεστήρια, οι ανοξείδωτες δεξαμενές στατικής διαύγασης, οι ψυχόμενοι χώροι των ζυμώσεων και το ισοβαρικό εμφιαλωτήριο, εξασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα σε όλα τα παραγόμενα κρασιά κάθε χρόνο.

Τα λευκά κρασιά οινοποιούνται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σταθεροποιούνται άμεσα και εμφιαλώνονται εντός της χρονιάς παραγωγής, ενώ τα ερυθρά μετά την απαραίτητη εκχύλιση, παλαιώνουν ιδανικά στο κελάρι του κτήματος.

Η οινοποιία Μπάσση, στον Αυλώνα έχει πιστοποιηθεί κατά πρότυπο ISO 22000 για την παραγωγή και εμφιάλωση οίνων.

Τα εμφιαλωμένα «ποικιλιακά» κρασιά του κτήματος



ΚΤΗΜΑ ΜΠΑΣΣΗ Ερυθρός Π.Γ.Ε Αττικός

Το ερυθρό Κτήμα Μπάσση είναι ένα μεστό και πορφυρό κρασί, με βάση το εκλεκτό Merlot και το πασίγνωστο Cabernet Sauvignon, που ωρίμασαν για δέκα μήνες στο κελάρι του οινοποιείου. Βελούδινο και στρογγυλό, σε περιορισμένες αριθμημένες φιάλες συνοδεύει κρεατικά στην σχάρα πικάντικες σαλάτες και κίτρινα τυριά. Επιδέχεται μακρόχρονη παλαίωση.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ AESTHISIS Ποικιλιακός Μπάσση

Με το όνομα AESTHISIS και από την εκλεκτή ποικιλία Μοσχοφίλερο παράγεται το φινετσάτο αυτό κρασί με σύνθετο άρωμα. Ο κρηνητικός συνδυασμός εσπεριδοειδών, η δροσερή οξύτητα και η λεμονάτη του επίγευση δίνουν την αίσθηση ενός μεσογειακού κρασιού με νεύρο και χαρακτήρα.



SAUVIGNON BLANC Ποικιλιακός Μπάσση

Ευγενικό, φρουτώδες ποικιλιακό κρασί που ζύμωσε σε ελεγχόμενη θερμοκρασία για την συγκράτηση των αρωμάτων. Εμφανίζεται κοσμοπολίτικο, ολοκληρωμένο και πλούσιο συνοδεύοντας στους 10 βαθμούς Κελσίου θαλασσιούς μεζέδες και σαλάτες εποχής.



KIVELI'S Ερυθρός

Οίνος ερυθρός από την ποικιλία Αγιωργίτικο και τις κοσμοπολίτικες Cabernet Sauvignon και Merlot που καλλιεργούνται σε υψόμετρο 350μ. Στην μύτη δείχνει βανιλάτο σε φόντο μικρών φρούτων του δάσους, ενώ στο στόμα εμφανίζεται μεστό και ραμαλέο. Ισορροπώντας δαυμάσια τις πρωτεΐνες των κρεατικών.

KIVELI'S Ροζέ

Οίνος από την διάσημη ποικιλία Syrah αλλά και από γηγενείς ποικιλίες που ευδοκούν στους φροντισμένους αμπελώνες μας. Το έντονο τριανταφυλλί του χρώμα μαζί με την ευχάριστη και φρουτώδη γεύση, αποτελούν περιζήτητο ζευγάρι κάνοντας δαυμάσια παρέα με τις σαλάτες εποχής, τα ζυμαρικά και όλα τα κίτρινα τυριά.



KIVELI'S Λευκός

Οίνος λευκός, αρωματικός από τις επώνυμες ελληνικές ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτη.

Στην μύτη εμφανίζεται φρουτώδες και δυναμικό σε φόντο εσπεριδοειδών, ενώ το στόμα χαρακτηρίζεται δροσερό και φινετσάτο με ελαφρά λεμονάτη επίγευση.

ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΠΑΣΣΗ

Οίνος λευκός ξηρός, «Ρητινίτης», από γηγενείς ποικιλίες που ευδοκούν και οινοποιούνται στην παραδοσιακή γη της Αττικής.



*Ποιοτικοί οίνοι
από τον Αττικό
αμπελώνα του βορρά
με πολλή γνώση,
συνέπεια και αγάπη!*



Σύγχρονες λύσεις για τους επαγγελματίες του κλάδου εστίασης

Η Οινοποιία Μπάσση για τη διάθεση των κρασιών με την εμπορική ονομασία Kiveli's, τοποθετεί δωρεάν σε επαγγελματικούς χώρους:

- Ψυκτικούς μηχανισμούς για ασκούς (bag-in-box) με 2 ή 4 κάνουλες.
- Ψυκτικούς μηχανισμούς (βαρελάκι) με σύστημα αζώτου. Το συγκεκριμένο σύστημα αποτελεί την πλέον ενδεδειγμένη λύση για ταυτόχρονη διάθεση λευκού, ροζέ, ερυθρού οίνου στην κατάλληλη θερμοκρασία παρέχοντας τη μέγιστη προστασία στο κρασί.

Τα προϊόντα του κτήματος διατίθενται καθημερινά, απευθείας από το οινοποιείο στον Αυλώνα με ιδιόκτητο δίκτυο διανομών.

Η Οινοποιία Μπάσση δραστηριοποιείται επίσης και στο χώρο της τροφοδοσίας άλλων οινοποιείων στην Ελλάδα ή το εξωτερικό με μεγάλες ποσότητες εκλεκτών οίνων.

Η οινοποίηση είναι τέχνη και οι άνθρωποι του κτήματος Μπάσση την υπηρετούν ακούραστα με μεράκι, τεχνογνωσία και συνέπεια!

