

# WINE & FOOD PAIRING GUIDE

## ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ — WHITE WINES

*Fresh • Citrus • Floral • Mineral*

### Ψάρι & Θαλασσινά / Fish & Seafood

→ Muscat of Spina • Vidiano • Asyrtiko • Sauvignon Blanc • Robola • Moschofilero • Thrapsathiri

### Λευκά Κρέατα / White Meats (Chicken, Pork, Turkey)

→ Chardonnay–Vidiano • Vidiano barrel • Malagouzia • Vilana

### Σαλάτες & Ελαφριά Πιάτα / Salads & Light Dishes

→ Moschofilero • Muscat of Spina • Sauvignon Blanc • Robola • Asyrtiko

### Τυριά (Μαλακά / Ημίσκληρα) / Soft / Semi-hard Cheeses

→ Muscat of Spina • Malagouzia • Vidiano barrel • Asyrtiko

## ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ — ROSÉ WINES

*Fresh • Fruity • Floral*

### Μεσογειακά & Πίτσες / Mediterranean & Pizza

→ Liatiko Rosé • Kotsifali Rosé • Cabernet Rosé

### Σαλάτες & Ελαφριά Πιάτα / Salads & Light Meals

→ Rosé Liatiko • Rosé Kotsifali

### Θαλασσινά / Seafood

→ Dry Rosé (Liatiko, Kotsifali, Cabernet)

## ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ — RED WINES

*Bold • Spicy • Structured*

### **Κόκκινο Κρέας / Red Meat (Beef, Lamb)**

→ Cabernet Sauvignon • Syrah • Xinomavro • Agiorgitiko • Mouchtaro • Touriga Nacional

### **Ζυμαρικά με Κόκκινη Σάλτσα / Pasta with Tomato Sauce**

→ Liatiko • Kotsifali blends

### **Πικάντικα & BBQ / Spicy & BBQ Dishes**

→ Syrah • Xinomavro • Cabernet Sauvignon

### **Τυριά (Παλαιωμένα / Πικάντικα) / Aged / Strong Cheeses**

→ Syrah • Cabernet Sauvignon • Xinomavro

## ΓΛΥΚΑ — DESSERT WINES

*Sweet • Caramel • Chocolate*

### **Γλυκά & Επιδόρπια / Desserts**

→ Emilia (Liatiko sweet) • Natural sweet Liatiko