



Artemis' family tradition started almost a century ago with the cultivation of local produce in Santorini. The first canava was created in 1952 with the purpose of producing wine for home consumption. In 2003, Artemis' innate love for Santorini and quest for preserving Santorini's heritage, made their first wine at the premises of his new winery in Exo Gonia. Today, the winery is known for its remarkable range of Assyrtiko wines, authentic to the volcanic soils of Santorini and expressed with simplicity, typicity and capacity to age over time.

La tradición familiar Artemis empezó hace casi un siglo con el cultivo de productos locales en Santorini. La primera canava se fundó en 1952 con el objetivo de producir vino para el consumo doméstico. En 2003, debido a su amor innato por Santorini y la preservación de su patrimonio, Artemis elaboró en 2003 su primer vino en las instalaciones de su nueva bodega en Exo Gonia. Actualmente, la bodega es conocida por su notable gama de vinos Assyrtiko, auténticos a los suelos volcánicos de la zona y expresados con simplicidad, tipicidad y capacidad de envejecer con el tiempo.

La tradició familiar Artemis va començar fa gairebé un segle amb el cultiu de productes locals a Santorini. La primera canava es va fundar el 1952 amb l'objectiu de produir vi per al consum domèstic. El 2003, a causa del seu amor innat per Santorini i la preservació del seu patrimoni, Artemis va elaborar el 2003 el seu primer vi a les instal·lacions del seu nou celler a Exo Gonia. Actualment, el celler és conegut per la seva notable gamma de vins Assyrtiko, autèntics als terres volcànics de la zona i expressats amb simplicitat, tipicitat i capacitat d'enveillir amb el temps.



Santorini
2023

📍 PDO Santorini
ぶどう 90% Assyrtiko
10% Athiri & Aidani



Nykteri
2022

📍 PDO Santorini
ぶどう 90% Assyrtiko
10% Athiri & Aidani



34
2022

📍 PDO Santorini
ぶどう 100% Assyrtiko



Ftelos
2021

📍 PDO Santorini
ぶどう 100% Assyrtiko