



Gentilini Winery & Vineyards

Μνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr



Οικογενειακή Παράδοση Αφοσιωμένη Ομάδα Εξαισία Κρασιά

Από την πρώτη μας κιάλας σοδειά, το 1984, το όνομα Gentilini έγινε συνώνυμο με το ποιοτικό κρασί στην Ελλάδα. Από τότε ο στόχος μας ήταν, και εξακολουθεί να είναι, η παραγωγή κορυφαίων, συναρπαστικών κρασιών καθώς και η παραγωγή και προώθηση των μοναδικών γεύσεων και αρωμάτων των τοπικών ποικιλιών της Κεφαλονιάς.

Σήμερα, τα 125 στρέμματα αμπελώνων του οινοποιείου Gentilini καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιώσιμης γεωργίας και παράγουν μια γκάμα οκτώ κρασιών, των οποίων οι ποσότητες διατηρούνται χαμηλές για να εξασφαλιστεί η υψηλή ποιότητα, χωρίς τους συμβιβασμούς που μπορεί να επιφέρει μια πιο μαζική παραγωγή. Παράλληλα με την κυρίως παραγωγή, φροντίζουμε να διατηρούμε την δημιουργικότητα μας σε υψηλά επίπεδα και να εξελισσόμαστε με την παραγωγή πειραματικών κρασιών κάθε χρόνο.

Από το 2002 το οινοποιείο πέρασε στην δεύτερη γενιά, όταν η Μαριάννα, κόρη του ιδρυτή Σπύρου Κοσμετάτου, και ο σύζυγος της Πέτρος Μαρκαντωνάτος ανέλαβαν το κτήμα. Υποστηρίζονται από μια μικρή, αλλά εξαιρετικά αποτελεσματική, ταλαντούχα και επαγγελματική ομάδα στους αμπελώνες, στο οινοποιείο και στο επισκέψιμο κελάρι. Ειδικά την εποχή του τρύγου, το οινοποιείο σφύζει από ζωή και αντικατοπτρίζει τη θετική ενέργεια ανθρώπων που δουλεύουν σκληρά, αλλά παίρνουν μεγάλη ικανοποίηση από αυτό.

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr





Η Κεφαλονιά, το νησί του βιβλίου και ταινίας «Το Μαντολίνο του Λοχαγού Κορέλι», είναι το πιο μεγάλο και μορφολογικά σύνθετο νησί του Ιονίου. Το νησί είναι καταπράσινο, με άφθονες βροχοπτώσεις το χειμώνα, ακολουθούμενες από μια μακριά, ξηρή και ηλιόλουστη περίοδο ωρίμανσης. Αυτός ο ρυθμός και κύκλος της φύσης είναι ο ιδανικός για την παραγωγή σταφυλιών ιδανικής ωρίμανσης, με συγκέντρωση, ισορροπημένη οξύτητα και καθαρή έκφραση της ποικιλίας.

Η σπάνια ποικιλία Ρομπόλα κατατάσσεται από τους ειδικούς του κρασιού μεταξύ των τριών ευγενέστερων λευκών ποικιλιών του ελληνικού αμπελώνα. Η παραγωγή της γίνεται στην ΠΟΠ περιοχή, που περιορίζεται στο υψίπεδο της κοιλάδας των Ομαλών και στις απότομες πλαγιές του όρους Αίνου, η κορυφή του οποίου φτάνει τα 1.632 μέτρα και καθορίζει το μικροκλίμα της περιοχής. Αυτό το terroir δίνει τη δυνατότητα για κρασιά εξαιρετικής ποιότητας, που χαρακτηρίζονται από αρώματα εσπεριδοειδών, ισορροπημένη οξύτητα και μέτριο σώμα με μακριά επίγευση.

Η Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς είναι ένας εξαιρετικός ξάδερφος της πιο γνωστής Μαυροδάφνης της Πάτρας, που οινοποιείται σαν γλυκό κρασί. Στην Κεφαλονιά ωστόσο, αυτή η ποικιλία δίνει πλούσια, ξηρά ερυθρά κρασιά με χαρακτηριστικά αρώματα βύσσινου και άγριας μέντας.

Η ταλαντούχα ομάδα μας φροντίζει να τρυγηθεί κάθε ποικιλία στην σωστή στιγμή ωρίμανσης και να μεταφερθεί στο οινοποιείο σε μικρούς κάδους. Όλη η οινοποίηση και εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο Gentilini. Το οινοποιείο μας είναι μικρό αλλά άρτια εξοπλισμένο και τα βαρέλια μας προέρχονται από τους καλύτερους βαρελοποιούς στην Ευρώπη. Αυτό μας επιτρέπει να πειραματιζόμαστε, να καινοτομούμε, και να παράγουμε εκφραστικά κρασιά με μεγάλη φινέτσα για τους λάτρεις του κρασιού σε όλο τον κόσμο.

Σήμερα τα κρασιά Gentilini εξάγονται σε όλο τον κόσμο, από τη Γαλλία και το Ηνωμένο Βασίλειο μέχρι τις ΗΠΑ, την Ιαπωνία και την Αυστραλία. Μπορείτε να απολαύσετε τα κρασιά μας σε ενημερωμένες κάβες, ποιοτικά εστιατόρια, κάποια από τα οποία έχουν τιμηθεί με αστέρια Michelin, αλλά και στον κήπο του οινοποιείου μας τις γλυκές μέρες του καλοκαιριού.

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr



Gentilini Notes White



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Sauvignon Blanc (90%) – Τσαούσι (10%)

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ:

Sauvignon Blanc – Συνεργαζόμενο αμπελώνα στην περιοχή της Αταλάντης Φθιώτιδας. Η απόδοση είναι περίπου 500 κιλά ανά στρέμμα. Τσαούσι – επιλεγμένους αμπελώνες στην περιοχή Μηνιές και Ομαλών. Η απόδοση είναι περίπου 700 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: 4 εβδομάδες ζύμωσης. Ωρίμανσης στις δεξαμενές με συνεχής ανάδευση των υπολειμμάτων της ζύμωσης (sur lie).

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 10,000 φιάλες

ΠΩΜΑ: Βιδωτό πώμα Stelvin για να διατηρηθούν τα λεπτά αρώματα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σύνθετο, ιδιαίτερα έντονο φρουτώδες με νότες εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Πληθωρικό και ισορροπημένο με σώμα, φρουτώδη γεύση και ξηρή, λεμονώδη επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Ελαφριά και μέτρια κουζίνα, σολομός, τυριά και ζυμαρικά.

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 2 χρόνια


ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,0gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,5gr/l

pH: 3,0

ΕΤΙΚΕΤΑ: Η «fermata»  στην μουσική υποδηλώνει μια παύση. Εδώ σας προσκαλούμε να κάνετε μια παύση από την πολυάσχολη ζωή σας και να χαλαρώστε απολαμβάνοντας αυτό το εξαιρετικό κρασί.

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr

Gentilini Notes Rosé



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 90% Μοσχοφίλερο – 10% Syrah

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Ιδιόκτητους αμπελώνες στις Μηνιές με μέση απόδοση ανά στρέμμα – 450 κιλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Οι σπασμένες ρόγες ζυμώνονται για 3 ημέρες. Η σταφυλομάζα πιέζεται και ο χυμός διοχετεύεται σε δεξαμενές ζύμωσης όπου παραμένει μέχρι το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 8,000 φιάλες

ΠΩΜΑ: Βιδωτό πώμα Stelvin για να διατηρηθούν τα λεπτά ποικιλιακά αρώματα.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Εντονα αρώματα ροδοπέταλων, γιασεμιού, κερασιού και βατόμουρου. Δροσερή οξύτητα και ισορροπημένη φρουτώδη γεύση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Ορεκτικά, ασιατικά πιάτα, λιπαρά και τηγανητά ψάρια, τυριά η σαν aperitif

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 2-3 έτη

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,0gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,5gr/l

pH: 3,3

Gentilini Winery & Vineyards

Minies 281 00, Kefalonia, Greece

Tel: +30 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr

ΕΡΥΘΡΟ
ΚΡΑΣΙ

Gentilini Notes Red



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 60% Αγιωργήτικο, 40% Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Μαυροδάφνη: Ιδιόκτητους αμπελώνες στις Μηνιές, Κεφαλονιά.
Μέση απόδοση ανά στρέμμα – 500 κιλά.
Αγιωργήτικο: Από την ζώνη ΠΟΠ Νεμέας.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Η αλκοολική και η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Το κρασί ωριμάζει σε μικρά γαλλικά δρύινα βαρέλια για 6μηνη.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 8.500 φιάλες

ΠΩΜΑ: Stelvin βιδωτό για να εξασφαλίσουμε την ποιότητα του κρασιού.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Σύνθετο, με αρώματα αγριοκέρασου, βατόμουρου και πιπεριού, νότες βανίλιας και μόκας, βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Ορεκτικά, κρετικά, μεσογειακή κουζίνα, τυριά ή σαν aperitif

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 3-5 έτη


ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13,0% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,3 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,0gr/l

pH: 3,50

ΕΤΙΚΕΤΑ: Η «fermata»  στην μουσική υποδηλώνει μια παύση. Εδώ σας προσκαλούμε να κάνετε μια παύση από την πολυάσχολη ζωή σας και να απολαύσετε αυτό το μοναδικό κρασί.

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr



Gentilini Robola



ΤΥΠΟΣ: Οίνος λευκός ξηρός ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Ορεινοί αμπελώνες του όρους Αίνου Κεφαλονιάς σε υψόμετρο άνω των 650 μέτρων. Η απόδοση είναι περίπου 350 κιλά ανά στρέμμα. Ασβεστολιθικά και φτωχά εδάφη

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ο μούστος χωρίζεται σε 4 δεξαμενές και οινοποιείται ξεχωριστά (διαφορετικά υψόμετρα και με 4 διαφορετικές ζύμες). 4 εβδομάδες ωρίμανσης στις οινολάσπες. Το τελικό χαρμάνι υψομέτρων και ζυμών γίνεται λίγο πριν την εμφιάλωση.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 25,000 φιάλες

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, φρέσκο και γεμάτο ορυκτότητα, με αρμονικά αρώματα τροπικών φρούτων, κίτρου και λευκόσαρκου ροδάκινου. Δροσερή οξύτητα με ισορροπημένη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Θαλασσινά, οστρακοειδή, Σούσι, λεμονάτες σάλτσες

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 3-4 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 1,0 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 7,0gr/l

pH: 2,9

ΕΤΙΚΕΤΑ: Η κομψή, κλασική ετικέτα επιτρέπει στο κρασί να «να μιλήσει»

Rather Wine Advocate
90 points

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr

Gentilini

Robola Wild Paths



ΤΥΠΟΣ: Οίνος λευκός ξηρός ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Τα καλύτερα σταφύλια της σοδειάς από την ζώνη της Ρομπόλας. Η απόδοση δεν ξεπερνά τα 300 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Το 50% του μούστου εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες και ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές (80%) και σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (20%). Το υπόλοιπο 50% του μούστου εμβολιάζεται με μια άγρια ζύμη που απομονώθηκε από τους φλοιούς και ανακαλλιεργήθηκε στο εργαστήριο μικροβιολογίας τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Κεφαλονιάς. 20% αυτού του μούστου ζυμώνεται σε αμερικάνικο δρύινο βαρέλι για να δώσει στο κρασί μια βανιλιάτη και πλούσια διάσταση. Οι οινολάσπες αναδεύονται (battonage) συνεχώς για 4 μήνες για την εκκύλιση των λεπτών αρωματικών ενώσεων και την δημιουργία σώματος και φινέτσας.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 4.500 φιάλες και 150 Magnum

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο, φρέσκο και πλούσιο σε σώμα. Αρμονικά αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου και κίτρου, δροσερή ορυκτότητα, έκφρασης του terroir, σπирτόζα οξύτητα και ισορροπημένη επίγευση.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Θαλασσινά, οστρακοειδή, σούσι, λεμονάτες σάλτσες, τυριά

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 6-7 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,3 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 7,3 τρυγικού οξέος/l

pH: 2,8

Decanter Wine Magazine

94 points

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr



Gentilini Robola Lees



ΤΥΠΟΣ: Οίνος λευκός ξηρός ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Ρομπόλα Κεφαλληνίας

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Τα καλύτερα σταφύλια της σοδειάς από την ζώνη της Ρομπόλας. Η απόδοση δεν ξεπερνά τα 300 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 5 εβδομάδες. Οι οινολάσπες αναδεύονται (battonage) για 24 μήνες με σκοπό την εκχύλιση των λεπτών αρωματικών ενώσεων και την δημιουργία σώματος και φινέτσας.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 950 φιάλες και 160 Magnum

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Κιτρινοπράσινο και φρέσκο για την ηλικία του. Πλούσιο σε σώμα με αρμονικά αρώματα λευκόσαρκου ροδάκινου και κίτρου, εκρηκτική ορυκτότητα, έκφραση του terroir, σπιρτόζα οξύτητα και ισορροπημένη επίγευση μεγάλης διάρκειας.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Σολομό, αστακομακαρονάδα, θαλασσινά και τυρί

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 6-7 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 2,2 gr/l

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,9 τρυγικού οξέος/l

pH: 2,8

ΕΤΙΚΕΤΑ: Αυτή η χαρακτηριστική ετικέτα ενσωματώνει το «R» για Robola και το «24» για την ηλικία του κρασιού. Αυτό ξεκίνησε ως ένα πειραματικό κρασί για να εξερευνηθεί την δυνατότητα της Ρομπόλας να παλαιώσει αν οινοποιηθεί σωστά.

Jancis Robinson MW rates Greek wine!!
Gentilini Robola R24 2015 receives a massive 17/20

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr

ΕΡΥΘΡΟ
ΚΡΑΣΙ

Gentilini Eclipse



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ξηρός Ερυθρός – ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς 100%

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ: Τρία αμπελοτόπια στην Κεφαλονιά με χαμηλές στρεμματικές αποσώσεις και ασβεστολιθικά εδάφη.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Ζύμωση σε ανοικτές δεξαμενές και δρύινα βαρέλια. Ημερήσιο πρόγραμμα risage και delestage για 30 ημέρες. Ωρίμανση για 12 μήνες σε μικρά γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 8.500 φιάλες και 300 Magnums

ΠΩΜΑ: Φυσικός φελλός και Stelvin βιδωτό.

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Εντονο πορφυρό χρώμα. Αρώματα ώριμων φρούτων του δάσους, γλυκόριζας και άγριας μέντας. Πλούσιο και πολύπλοκο στο στόμα με μαλακές και στρογγυλές τανίνες και επίγευση μακράς διάρκειας.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Κυνήγι, παλαιωμένα τυριά και πλούσια ελληνική και διεθνή κουζίνα

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: Πάνω από 10 χρόνια

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,7g/l tartaric acid

pH: 3,2

ΣΑΚΧΑΡΑ: 3,0g/l

ΕΤΙΚΕΤΑ: Ο πρώτος τρύγος αυτού του κρασιού συνέπεσε με μια θεαματική έκλειψη της Σελήνης.

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr



ΕΡΥΘΡΟ
ΚΡΑΣΙ

Gentilini New Era Syrah



ΤΥΠΟΣ: Οίνος Ερυθρός Ξηρός Ποικιλιακός

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: 100% Syrah

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ:

Συνεργαζόμενο αμπελώνα στην Αταλάντη Φθιώτιδας.
Περίπου 500 κιλά ανά στρέμμα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Ζύμωση σε ανοικτές δεξαμενές και σε ανοικτά δρύινα βαρέλια. Ημερήσιο πρόγραμμα riseage και delestage για 20 ημέρες. Ωρίμανση σε μικρά αμερικάνικα δρύινα βαρέλια για 12 μήνες

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: Περιορίζεται σε 1,500 φιάλες

ΠΩΜΑ: Stelvin βιδωτό για τη διατήρηση της ακεραιότητας και της ποιότητας του κρασιού

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ: Βαθυκόκκινο, πυκνό, πλούσιο και φρουτώδες με έντονες νότες ώριμων φρούτων και πιπεριού. Καλής ποιότητας τανίνες και διακριτική παρουσία του ξύλου.

ΑΡΜΟΝΙΑ: Κυνήγι, παλαιωμένα τυριά και πλούσια ελληνική και διεθνή κουζίνα

ΠΑΛΑΙΩΣΗ: Επιδέχεται πάνω από 5 χρόνια παλαίωση

ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΑΛΚΟΟΛΗ: 13% Vol

ΣΑΚΧΑΡΑ: 4,0 gr/l

pH: 3,6

ΟΞΥΤΗΤΑ: 6,3gr/l

Gentilini Winery & Vineyards

Μηνιές 281 00 Κεφαλονιά, Ελλάδα

Τηλ: 26710 41 618 | www.gentilini.gr | info@gentilini.gr

