

# VINARIJA TRIVANOVIĆ

---



Milin Do 53  
Erdevik  
Šid 22230  
Srbija

Telefon: +381 22 711 450

Vina sa Fruške Gore Suncem okupane padine Fruške Gore oduvek su davale svojevrsni pečat u vinogradarstvu i vinarstvu. Svojim prirodnim geografskim položajem vinogradi porodice Trivanović proizvode grožđe odličnog, a vina još boljeg kvaliteta tradicijom dugom 55 godina. Tradicija i kvalitet Vinogradi porodice Trivanović Počeli smo daleke 1959. godine sa skromnih ½ hektara vinograda, a sada vinogradi porodice Trivanović imaju 55 hektara vinograda vinskih sorti, među kojima Talijanski Rizling i Traminac kao upečatljivi za ovu regiju. Sve sorte koje imamo su prvoklasne sertifikovane. Od belih sorti još Sauvignon Blanc, Pinot Grigio i crvene Merlot, Cabernet Sauvignon i Shiraz.

Trudićemo se i dalje da proizvodimo samo bolja i lepša vina unoseći porodičnu toplinu i ljubav u njih. **PRODAJA VINA TRIVANOVIĆ Gewurztraminer**

Trivanović Gewurztraminer Trivanović je belo suvo vino (12,5% alk, 2015.) svetlo žute boje sa aromom prolećnog cveća. Gewurztraminer Trivanović idealno ide uz sve deserte, grilovanu ribu i kao aperitiv. Servira se na temperaturi: 11 – 13°C Invictus Trivanović Invictus Trivanović je belo suvo vino (12,5% alk, 2015.) voćno – cvetnog mirisa sa aromama vinogradarske breskve. Odlikuju ga sveže kiseline na ukusu. Invictus Trivanović ide idealno uz bela mesa, grilovano povrće i verni je pratilac prijateljskih razgovora. Servira se na temperaturi: 10 – 12°C Mistik

Trivanović Mistik Trivanović je belo suvo vino (12,0% alk, 2015.) mirisa koji podaje spoj

osvežavajuće kiselosti i aromatične harmonije citrusa. Na nepcu je moćno, lako i čisto. Mistik Trivanović se idealno slaže uz grilovanu ribu, pitu od pilettine i laku pastu. Servira se na temperaturi: 10 – 12°C

Rose Trivanović Rose Trivanović je roze suvo vino (12,5% alk, 2015.), kajsija boje, nežnog tela i voćnih tonova ruže. Rose Trivanović se dobro slaže sa lososom, rolnicama sa povrćem i svežim voćem. Servira se na temperaturi: 11 – 13°C

Shiraz Trivanović Shiraz Trivanović je crveno suvo vino (12,0% alk, 2016.), bogate i moćne teksture, jakih tanina i blagih kiselina, zaokruženih aromama vanile i kafe. Poseduje slojevite arome šljive i karanfilića. Shiraz Trivanović je najbolje služi sa govedinom, jagnjetinom, pečenom svinjetinom, a idealan je pratilac crne čokolade. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C

Grašac Trivanović Grašac Trivanović je belo suvo vino (11,5% alk, 2016.), zlatno-žute boje, sa aromama citrusa i vinogradarskih breskvi. Dobitnik Seal of Approval na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Grašac Trivanović idelano ide uz bela mesa i rečnu ribu. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C

Trigio Trivanović Trigio Trivanović je belo suvo vino (12,0% alk, 2016.) žuto-zelene boje, osvežavajućih citrusnih aroma i dugotrajne završnice. Dobitnik bronzane medalje na "The Balkans International Wine Competition" 2017. godine. Trigio Trivanović se idealno slaže sa lakim pastama i grilovanim povrćem. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C

Pinot Grigio Trivanović Pinot Grigio Trivanović je belo suvo vino (12,5% alk, 2015.) intenzivno zlatno žute boje, bogatih aroma zelene jabuke i limuna, veoma zaokružene i osvežavajuće teksture. Na nepcu je meko sa dobrim telom i bujnom završnicom. Dobitnik srebrne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Dobitnik bronzane medalje na "The Balkans International Wine Competition" 2017. godine. Pinot Grigio je stalni pratilac pilettine, riblje čorbe i lakih pasta. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C

Sauvignon Blanc Trivanović Sauvignon Blanc Trivanović je belo suvo vino (12,5% alk, 2015.) žuto – zelenih nijansi i bogate teksture. Poseduje arome tropskog voća sa svežom i dugotrajnom završnicom. Dobitnik srebrne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Sauvignon Blanc Trivanović idealno ide uz pečenu pilettinu, belu ribu i koziji sir. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C

Frankovka Trivanović Frankovka Trivanović je crveno suvo vino (12,0% alk, 2015.) rubin crvene boje, blagih tanina sa aromama zrelih šljiva i

kupina. Punog je ukusa sa idealno ukomponovanim kiselinama. Frankovka Trivanović se najbolje slaže uz meso sa roštilja, pačetinu i zrele sireve. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Cabernet Sauvignon Trivanović Cabernet Sauvignon Trivanović je crveno suvo vino (12,5% alk, 2015.) veličanstvene i prefinjene strukture, bogatih tanina, zaokruženih aromama crnih ribizli i kafe. Posедуje slojevite arome vanile koje se idealno spajaju sa aromom crnog bibera. Cabernet Sauvignon Trivanović je idealan pratilac divljači, jagnjetine i pečenog patlidžana. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Shiraz Limited Trivanović Shiraz Limited Trivanović je crveno suvo vino (12,5% alk, 2013.) bogate i moćne strukture, veoma bogatih kiselina, zaokruženih aromama vanile i kafe sa dodirima crnog bibera. Poseduje slojevite arome šljive i crnih ribizli koje su dopunjene toplinom alkohola i jakim taninima. Dobitnik zlatne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Shiraz Limited Trivanović se najbolje služi sa goveđim gulašem, jagnjetinom i biftekom, a idealan je pratilac crne čokolade. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Shiraz Limited Trivanović Magnum Shiraz Limited Trivanović Magnum je crveno suvo vino (12,5% alk, 2013.) bogate i moćne strukture, veoma bogatih kiselina, zaokruženih aromama vanile i kafe sa dodirima crnog bibera. Poseduje slojevite arome šljive i crnih ribizli koje su dopunjene toplinom alkohola i jakim taninima. Dobitnik zlatne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Shiraz Limited Trivanović Magnum je najbolje služiti sa goveđim gulašem, jagnjetinom i biftekom, a idealan je pratilac crne čokolade. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)