

VINARIJA PIANO



Bagrdanska bb
Jagodina 35000
Srbija

Telefon: +381 35 234 343
Fax: +381 35 8233 434

Vina jagodinskog vinogorja Vinarija Piano se nalazi u vinogradarskom rejonu Tri Morave gde nastaju vina Piano jagodinskog vinogorja. Vinogradi vinarije Piano se prostiru na 85 hektara nadomak Jagodine. U vinogradima su zastupljene sorte grožđa: Game, Frankovka, Merlot, Cabernet Sauvignon i Pinot Noir. Jagodinska sortna vina Vinogradari iz Jagodine su još 1897. godine podigli zadružni jagodinski rasadnik. Jovačka vinogradska zadruga je osnovana 1908. godine, a 1934. godine nastaju čuveni Jagodinski podrumi. Dve godine kasnije započinje i izvoz širom Evrope jagodinskih sortnih vina i poznatog Jovačkog crnog vina. Vinarija Piano Sve do devedesetih godina ova jagodinska vinarija je vrlo uspešno poslovala, ali se slabo ulagalo u vinograd. U želji da ovim čuvenim jagodinskim vinogradima vrate stari sjaj, preuzimaju ih na tenderu poznati privrednici rodom iz Jagodine, Dušan Stojanović i Ljubiša Milosavljević 2010. godine. Sledeće godine izgrađena je i jedna od najlepših vinarija u Srbiji, Vinarija Piano, sa modernom opremom i kapacitetom od preko 400,000 litara vina i svim neophodnim HACCP standardima. Vina sa notom Vinarija Piano proizvodi crvena, bela i rose vina sa notom. Vina Piano možete poručiti online. Lira Rhine Rizling Suvo belo vino Lira Rhine Rizling je slamnasto žute boje, zelenog odsjaja. Sortno vino mirisa livadskog cveća i zrelih plodova belog voća. Punog ukusa, aromatično i slasno, finih kiselina, koje održavaju svežinu. U naknadnom ukusu, smenjuju se voćne i začinske arome. Dužotrajno, a

uvek sveže i mirisno, to je vino za lirske raspoloženje. Slaže se uz plodove mora, sireve, testenine, piletinu. Služiti na 12-14°C
Piano Merlot Suvo crveno vino Piano Merlot je rubin crvene boje, lepe arome crnog i zrelog šumskog voća, sa finim taninima i živahnim kiselinama koji mu obezbeđuju dug vek i sjajan razvoj u boci. Slaže se uz jagnjetinu ispod sača, rostilj, divljač i

punomasne sireve. Služiti na 16- 18°C
Piano Pinot Noire Suvo crveno vino Piano Pinot Noire je dosta tamnije boje od redovnih Pinot-a, na mirisu zrele trešnje, na ukusu zreli tanini, fina završnica, odležavanjem u flaši od ovog vina se mnogo očekuje. Slaže se uz jednostavna jela od crvenog mesa i divljač. Služiti na 16- 18°C
Lauta Chardonnay Moderan šardone, suvo belo vino Lauta Chardonnay je sočno žuto, kristalno bistro vino, u čijem se mirisu u prvi plan probija aroma zrelog voća, sa primesom tropskog. Po ukusu moćno, široko i dugotrajno, ovo je vino čije se arome, kao zvuci laute, nadovezuju jedna na drugu, od citrusnog do začinskog. Miris umerene jačine uvod je u provokativan ukus. Slaže se uz lagana jela, salate, belo meso, paste. Služiti na

12-14°C
Piano Cabernet Sauvignon Merlot Suvo crveno vino Piano Cabernet Sauvignon Merlot je intenzivne rubin crvene boje koja najavljuje puno vino. Na početku mirisom preovlađuju začinski tonovi, za kojima se pojavljuju mirisi hrastovine. Na ukusu pregršt aroma, svežina i elegancija. u kupaži je dominantniji Kaberne, ali Merlo donosi mekoću. Puno, sa reaktivnim taninima, vino koje će tiho, poput zvuka piana, dalje napredovati u boci. Slaže se uz jela od crvenog mesa, divljač, odležale

sireve. Služiti na 16- 18°C
Harfa Rose Suvo rose vino Harfa Rose je nežne svetlo roze boje, poput zvuka harfe. Miris je umereno intenzivan, nežnih cvetno voćnih tonova. U ustima je prijatno sveže i lagano sa osvežavajućom voćnom završnicom karakteristično za Cabernet Sauvignon. Slaže se uz najrazličitiji izbor hrane, od salata, laganih pasta, jela na bazi mesa, do najrazličitijih deserata. Služiti na 8- 10°C

Piano Cabernet Sauvignon Suvo crveno vino Piano Cabernet Sauvignon je prefinjenog voćnog bukea, sortnog mirisa sa prijatnim tonovima barika. Slaže se uz crvena mesa, divljač, čokoladne deserte. Služiti na 16- 18°C
Piano Ružica Lepršavo polu suvo rose vino Piano Ružica je svetlije rubin crvene boje i kristalne bistrine, lako pokretljivo u čaši, veoma intenzivnog mirisa u kojem ćete prepoznati cvetno

bobičasto voće višnje i jagode.Slaže se uz roštilj i sve vrste pečenja.Služiti na 10-12°C

[Pošalji prijatelju](#)