



Balkanska 27, 11000 Beograd
Gajčić bb
Mladenovac, Beograd 11400
Srbija

Telefon: +381 11 40 90 362

Na samo pola sata od Beograda, na zelenim obroncima Kosmaja, smestila se vinarija Pantić. Njihova priča koja nema kraja, kroz šest vina priča o porodičnoj tradiciji i obnovi vinske tradicije nekada značajnog vinskog kraja. Bujni vinogradi zasađeni na pet hektara nalaze se na nadmorskoj visini od 280 metara. Prema novoj rejonizaciji pripadaju Beogradskom rejonu i Dubonskom vinogorju. U njima su posađene razne sorte grožđa, kao što su Cabernet Fran, Cabernet Sauvignon, Chardonnay Fran, Merlot, Manzoni, Sauvignon Blan,

Tamjanika, itd... Sadžaj:

Gde se nalazi

Vina vinarije Pantić

Vino Trač

Vino Monolog

Vino Chardonnay Barrique

Vino Dijalog

Vino Presto Barrique

Vino Dogovor

Poseta vinariji Gde se nalazi Vinarija Pantić se nalazi tri kilometara pre Mladenovca, u selu Rajkovac, na pola sata od Beograda. Blizina Beograda, prelepa priroda, brojne atrakcije, sjajna vina i odlična atmosfera, razlozi su više da krenete na izlet i posetite ovu vinariju na Kosmaju.

Vina vinarije Pantić Kada su 2017. godine vina vinarije Pantić nagrađena zlatnom i srebrnom medaljom na prestižnom svetskom takmičenju u Beču AWC Vienna 2017, privukla su veliku pažnju publike. Iste godine zbog svog vrhunskog kvaliteta vina

vinarije Pantić su nagrađena i na Novosadskom sajmu, kada je i vinarija postala sveukupni pobednik Novosadskog sajma. Vina vinarije Pantić možete poručiti online na njihovoj web strani. Kapacitet vinarije Pantić je 30 000 litara vina, koja se proizvode isključivo od grožđa dobijenog iz sopstvenih vinograda, a čuvaju se u vinskom podrumu u buradima od francuskog i srpskog hrasta. U narednom periodu vinarija Pantić planira da proširi svoje vinograd na 10ha, zasadam autohtonih sorti Tamjanika i Prokupac.

Vino Trač Vino Trač je belo vino dobijeno je od sorte grožđa Tamjanika. Razigrano u čaši, slamasto žute boje, ovo pitko belo vino umerene kiselosti, ima muskatnu aromu sa tonovima začina i poljskog cveća, koji se produžavaju i na ukus. Slaganje sa hranom Vino Trač se najbolje slaže uz bela mesa i lagane obrok

salate. Služenje Najbolje služiti na temperaturi od 9°C – 11°C.

Vino Monolog Vino Monolog je belo vino dobijeno od sorte grožđa Chardonnay. Ovo pitko belo vino, slamasto žute boje, ima čist sortni miris, pun ukus sa postojanom voćnom aromom. Slaganje sa hranom Vino Monolog odlično se slaže sa piletinom i jelima od ribe i morskih plodova. Služenje Najbolje služiti na temperaturi od 9°C – 11°C.

Vino Chardonnay Barrique Vino Chardonnay Barrique je belo vino dobijeno je od sorte grožđa Chardonnay, koje je odležalo šest meseci u barik buradima od francuskog i srpskog hrasta. Ovo pitko vino, izrazito žute boje, ima citrusni miris prožet aromama vanile i karamele. Nagrade Vino Presto Chardonnay 2015 dobitnik je bronzane medalje Novosadskog sajma 2017. Slaganje uz hranu Vino Presto Chardonnay se odlično slaže uz dimljeni losos ili ćureće medaljone sa prelivom od šumskog voća ili kamembera. Služenje Najbolje služiti ohlađeno na 10°C – 13°C.

Vino Dijalog Vino Dijalog je crveno vino dobijeno je od sorte grožđa Merlot i Cabernet Franc. Ovo crveno vino zagasito crvene boje sa izraženim voćnim mirisom, punog je ukusa sa postojanom aromom. Slaganje sa hranom Vino Dijalog se najbolje slaže uz pršutu i stare sireve, biftek ili pikantna jela od tamnih mesa i divljači. Služenje Služiti na temperaturi od 16°C – 18°C.

Vino Presto Barrique Vino Presto Barrique je kupaža dve vrhuse sorte grožđa Merlot (80%) i Cabernet Franc (20%). Zagasito crvene boje sa džemastom strukturom, ovo barikirano crveno vino ima aromu šumskog voća sa primesama vanile, koji se osećaju i u ukusu koji prožimaju voćne kiseline i suva šljiva. Nagrade Vino Presto

2015 dobitnik je zlatne medalje Novosadskog sajma 2017. Slaganje sa hranom Vrhunsko vino Presto Barrique se najlepše slaže uz divljač, tamna mesa, ili mesa sa prelivom od plavih sireva. Služenje Vino Presto Barrique treba dekantirati i ostaviti na vazduhu bar dva sata pre služenja. Služiti na temperaturi od 16°C – 18°C.

Vino Dogovor Vino Dogovor je rose vino dobijeno od sorte grožđa Merlot. Ovo ružičasto vino na mirisu ima sladunjave tonove jagode i maline, dok na ukusu preovladavaju kremasti tonovi šumskog voća prožeti kiselinom zelene jabuke. Nagrade Vino Dogovor 2016 dobitnik je srebrne medalje AWC Vienna 2017 i zlatne medalje Novosadskog sajma 2017. Slaganje uz hranu Pitki roze Dogovor idealno se slaže uz testeninu i jela italijanske kuhinje. Služenje Služiti dobro ohlađeno na 7°C – 9°C.

Poseta vinariji Ukoliko volite vinski turizam obavezno posetite vinariju Pantić. U okviru vinarije se nalazi velika degustaciona sala sa 150 mesta, a leti u blizini romantične etno kolibe, očekuje vas letnja bašta. Uz degustaciju vina vinarije Pantić, prošetajte bujnim vinogradima odakle se pruža predivan pogled na Kosmaj, Šumadiju, Topolu, Rudnik i Venčac. Prelepi Kosmaj, za koga su još Rimljani smatrali za mesto na kome živi boginja prirode Maja, krije mnoge prirodne lepote, ali i važne kulturno-istorijske spomenike. Ovde se nalaze Rabrovačko i Markovačko jezero, Manastir Pavlovac iz XV veka, kao i spomenik sa zapisom o smrti despota Stefana Lazarevića iz 1427. godine i još mnogo toga.

Telefon: +381 11 36 14 727

Telefon: +381 11 36 14 678

Mobilni: +381 62 575 463

Mobilni: +381 62 575 463

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)