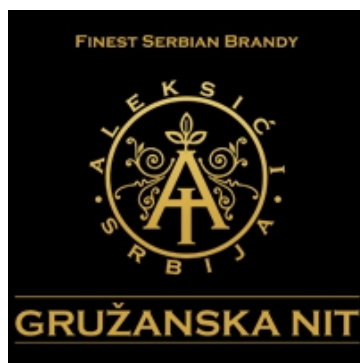


DESTILERIJA ALEKSIĆ PRVI



Guberevac 34232

Knić 34232

Srbija

Telefon: +381 34 65 18 288

U srcu Šumadije, na obroncima planine Kotlenik, destilerija Aleksić Prvi doo nalazi se u selu Guberevac, u jednom od najpoznatijih voćarskih regiona koji poseduje

izuzetne prirodne pogodnosti za proizvodnju voća. Asortiman:

Gružanska Zlatna Nit

Gružanska Nit Vilijamovka Ekskluziv

Gružanska Nit Dunjevača Ekskluziv

Gružanska Nit Medovina Ekskluziv

Kontakt Destilerija Aleksić Prvi koja proizvodi najbolje šumadijske rakije, poseduje

sopstvene zasade voća na površini od 10 hektara gde su se zadržale stare

autohtone sorte šljiva Crvena ranka, Požegača, dugačka Ranica i ostale vrste voća.

Pod zasadima je 6 hektara šljive, 2 hektara dunje i 2 hektara vilijamovke. Za

potrebe proizvodnje otkupljuje dodatne količine voća iz cele Šumadije. Gružanska

Zlatna Nit Gružanska Zlatna Nit 9 godina stara rakija šljivovica proizvedena

brižljivom selekcijom najkvalitetnijih zrelih plodova šljiva ukupno 7 sorti.

Proizvedena je brzom fermentacijom i frakcionom destilacijom, uz starenje u

hrastovim buradima. Rakija stari u hrastovim buradima koja su napravljena od

probranih vrsta hrasta Kitnjaka sa Miroč planine, u podrumu, pod nadzorom

stručnog lica i dobrog domaćina i u toku starenja primarni miris prepečenice se

transformiše u prefinjeni buke, što ovu rakiju čini izuzetno dopadljivom. Međutim,

hrastovina ne dominira rakijom, već je vešto ukomponovana u rakiju da je oplemeni.

Gružanska Zlatna nit je šljivova prepečenica izuzetno dopadljivog ukusa,

proizvedena uz primenu najviših dostignuća u proizvodnji jakih alkoholnih pića. Ova rakija od šljiva poseduje izuzetnu harmoničnost, i posebno prijatan i blago razvijen miris. Gružanska Zlatna Nit osvojila brojne nagrade i priznanja na domacim i međunarodnim sajmovima. Puni se u ekskluzivne boce od 0.75l, a pakuje u kutiju sa zlatotiskom.

Gružanska Nit Vilijamovka Ekskluziv Gružanska Nit Vilijamovka Ekskluziv proizvedena je brižljivom selekcijom plodova kruške vilijamovke sa sopstvenih zasada, plemenite arome, ukusa i pitkosti, koji su rezultat pažljivo vođenog proizvodnog procesa. Preporučujemo da se servira rashlađena na temperaturi od 15°C kao dižestiv. Puni se u ekskluzivne boce od 0.75l, a pakuje u kutiju sa zlatotiskom.

Gružanska Nit Dunjevača Ekskluziv Gružanska Nit Dunjevača Ekskluziv proizvedena je strogim odabirom plodova dunja sa sopstvenih zasada. Odležava u tankovima od inoksa najmanje šest meseci, čime se dobija pitka rakija specifične i dugotrajne punoće ukusa. Preporučujemo da se servira rashlađena na temperaturi od 12°C kao dižestiv i aperitiv. Puni se u ekskluzivne boce od 0.75l, a pakuje u kutiju sa zlatotiskom.

Gružanska Nit Medovina Ekskluziv Gružanska Nit Medovina Ekskluziv proizvedena je brižljivom selekcijom plodova kruške Vilijamovke, redestilacijom i naknadnim dodavanjem livadskog meda. Medovina je plemenite arome i raskošnog mirisa koje garantuje jedinstven i nezaboravan ukus. Preporučujemo da se služi rashlađena, kao aperitiv. Puni se u ekskluzivne boce od 0.75l, a pakuje u kutiju sa zlatotiskom. Kontakt Destilerija

Aleksić PrviGuberevac 34232

Opština Knić

tel: +381 34 65 18 288

Mobilni: +381 65 81 38 182

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)