

VINARIJA MITROVIĆ LESKOVAC



Đorđa Stamenkovića bb
Leskovac 16000
Srbija

Telefon: +381 63 306 128

Vinarija Mitrović, poznata i kao "Hrusija" proizvodi nekoliko vrsta vina, među kojima se ističu: Imperijum, Monogram i Simfonija. Osnovana je 2021. godine u

Leskovcu. Sadržaj:

Imperijum

Monogram

Simfonija

Kovčeg vina Cara Justinijana

Poseta vinariji

Gde poručiti

Na istočnom obodu Leskovca, u srcu južne Srbije, vinarija proizvodi godišnje više od

25.000 litara premijum vina, koja nose pečat i kvalitet vinaračko-milanovačkog

vinogorja, leskovačkog vinarskog rejona. Uz moderan dizajn i originalnu ambalažu,

vina vinarija Mitrović postaju prepoznatljiv i tražen brend na tržištu Srbije, zemalja u okruženju i kolekcijama vrhunskih poznavaca vina, pre svega sprske

dijaspore. Imperijum Imperijum je vino intenzivne rubin crvene boje sa blagim

narandžastim odsjajem na obodu. Ovo izuzetno vino proizvedeno od 100% Cabernet

Sauvignon-a veoma je bistro. U intenzivnom izrazu zrelog voća na mirisu ističu se

note crne ribizle, kupine, jagode i crne trešnje, na koje se nadovezuju prijatni tonovi

karamele i prevrnute kože. Na nepcima je takođe naglašen voćni karakter prožet

začinskim tonovima. Punog je tela, vrlo sveže, sa obiljem zrelih tanina, dok je

završnica veoma duga, intenzivna i postojana. Slaganje sa hranom Vino Imperijum se

odlično slaže uz bogata crvena mesa poput bifteka, ramsteka, T-bon steka, jake

sireve i sireve sa plemenitim plesnima. Nagrade Zlatna medalja na Međunarodnom vinskom festivalu "Vino Fest" Vršac 2025 Velika zlatna medalja i najbolje ocenjeno crveno vino na 13. velikom međunarodnom ocenjivanju vina u Horgošu i apsolutni pobednik takmičenja Monogram Monogram je suvo belo vino svetložute boje sa zlatnim tonovima na obodu. U bogatom bukeu dominantan je čist, zreo voćni miris sa prevlađajućim cvetno - herbalnim notama, iza kojeg se nazire miris meda. Ukus je voćno - začinskog karaktera, umerene punoće i kompleksan, sa idealnim balansom slasti i kiselina. Završnica je bogata voćnim tonovima, dugotrajna, sveža i harmonična. Spoj plemenitog Muskat Otonela (90%) i Sovinjon blana (10%) stvara vino koje bi bilo dostojno i carske trpeze. Njegova svetložuta boja sa zlatnim odsjajem podseća na sjaj vizantijskih mozaika, dok bogat voćni buket sa notama meda evocira mirise carskih vrtova. Baš kao što je Justinijanov pečat bio garancija savršenstva, tako i svaki gutljaj ovog vina otkriva savršen balans slasti i kiselina, stvarajući harmoniju dostojnu carskog nasleđa. Slaganje sa hranom Vino Monogram se najbolje slaže uz pikantna jela, crveno i belo meso, morske plodove, tvrde, zrele i aromatične sireve. Nagrade Najprefinjenije belo vino jugoistočne Evrope, u Porto Montenegro Zlatna medalja na 4. međunarodnom ocenjivanju vina u Bajši Zlatna medalja na 13. međunarodnom ocenjivanju vina u Horgošu Srebrna medalja na AWC u Beču, u konkurenciji 10.500 vina iz 5000 vinarija sa svih kontinenata sveta. Simfonija Simfonija je barik kupaza Prokupca, Caberne Sauvignon-a i Merlot-a vinaračkog vinogorja. Suvo crveno vino rubin crvene boje, voćnih aroma borovnice, trešnje i livadskog meda. Punog tela, balans slasti i kiselina, voćnog karaktera, zrelih tanina, duge začinaste završnice. Kao što je car Justinijan stvorio veličanstvenu harmoniju zakona, arhitekture i umetnosti, tako i vino Simfonija spaja tri plemenite sorte u savršenu celinu. Dominantni Prokupac (65%), ponos naših predaka, udružen sa plemenitim Kaberne sovinjonom (20%) i elegantnim Merloom (15%), stvara vino koje odražava samu suštinu vizantijske tradicije spajanja najboljeg iz različitih svetova. Rubin crvena boja ovog vina podseća na carski purpur, dok njegov buke šumskog voća, trešnje i meda evocira bogatstvo vizantijskih gozbi. Kao što je Justinijana Prima bila mesto gde su se susretale različite kulture, tako se i u ovom vinu susreću različiti ukusi, stvarajući simfoniju koja traje dugo nakon poslednjeg

gutljaja. Slaganje sa hranom Vino Simfonija se odlično slaže uz gulaš od divljači, ćuretinu i tvrde sireve. Nagrade Zlatna medalja na 13. međunarodnom ocenjivanju vina u Horgošu Bronzana medalja na AWC Spring Tasting 2025 u Beču Kovčeg vina Cara Justinijana Kovčeg vina cara Justinijana u kome se pakuju vina Vinarije Mitrović, kao jedinstven u svetu, rađen je u identičnoj tehnici i materijalima u kojoj je rađen kovčag i postament Miroslavovog jevanđelja 1181. godine, kao i srednjevekovne relikvije - silikatnog peska različite granulacije, različitih vrsta smola, pozlate i voska. Reč je o tehnici u kojoj su tokom srednjeg veka rađeni postamenti, kovčezi, uzdarja, ikonostasi - drveta obloženog silikatnim peskom različite granulacije, različitih vrsta smola i pozlata. Predstavlja dar za posebne prilike i vredan korporativni poklon. Poseta vinariji Vinarija Mitrović se nalazi u Leskovcu, na jugu Srbije. Njihova vinarija i degustaciona sala (vinoteka) su mesto susretanja zaljubljenika u vino i istoriju, koja su pretočena u jedinstvene trenutke druženja i iskustvo učenja, pre svega u smislu načina konzumiranja vina, usklađivanja vina i hrane i upoznavanja sa istorijom, kulturom i duhom Leskovca, juga Srbije i Justinijane Prime - Caričinog grada - jedne od prestonica Vizantijskog carstva i mesta rođenja rimskog imperatora Justinijana.

Gde poručiti Vina Vinarije Mitrović možete kupiti u bolje snabdevenim vinotekama ili ih možete poručiti direktno od proizvođača na brojeve telefona: +381 63 306 128 i +381 69 30 61 280. Isprobajte vina cara Justinijana!

Mobilni: +381 69 30 61 280

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)