

VINARIJA MILOSAVLJEVIĆ



Vinarija Milosavljević

Bučje bb
Trstenik 37243
Srbija

Telefon: +381 37 733 169

Vinarija iz TrstenikaNa sunčanoj strani Pre tri decenije Milomir Milosavljević je napustio rodno selo Bučje, lepo selo na desnoj obali Zapadne Morave. Pozdravio se od svojih starih vinograda čija je loza trajala od vinograda starih Rimljana, pa vijugala kao dobro Manastira Pantelejmona, sve dok pre dva veka nije postala posed Milosavljevića. Milomir je svoju porodičnu tradiciju počeo da nadograđuje u vinariji Rebbaugenossenschaft Spiez u Bernu, gde se sreo sa nemačkom preciznošću i francuskom prefinenošću, a onda poželeo da stečeno znanje primeni i prenese na sina Dragana i unuka Branka u rodnoj Srbiji i vratio se kući. Asortiman:

Merlot
Prokupac
Rose
Shiraz
Cabernet Sauvignon
Cabernet Sauvignon Barrique
Sauvignon Blanc

Tamjanika Opet je loza Milosavljevića nikla u porodičnom vinogradu. Višak roda i lišća je uklanja pred zrenje da bi najbolji grozdovi bili najbliže suncu. Svaki drugi red čokota je zatravljen, pa korisna flora i fauna pobeđuje štetnu. I tako se prvi put u Srbiji primenjuje ovaj vid ekološke proizvodnje vina. Trsteničko vinogorjeTrsteničko vinogorje, koje pripada Rejonu Tri Morave, prostire na brdskim terenima oko Zapadne Morave u oklini Trstenika.Autohtone sorte Tamnjanike i Prokupca koje su vekovima krasile Bučke vinograde i uspešno se održale u ovim krajevima se sada

gaje na sve većim površinama. Vinogradi trsteničkog vinogorja Vinogradi vinarije Milosavljević u Bučju pripadaju južnom delu Trsteničkog vinogorja. Nalaze se u podnožju Kopaonika na nadmorskoj visini od 300 do 400 metara, osunčani čitavog dana jer su okrenuti ka jugu. Na četiri hektara vinograda posađene su visoko kvalitetne sorte grožđa Sovinjona belog, Kabernea, Merloa i Širaza, ali i domaćih sorti Tamnjanike i Prokupca. Podrum vinarije Milosavljević Savremen podrum vinarije Milosavljević je kapaciteta 40000 litara, vina odležavaju u inoks tankovima i barik buradima od srpskog hrasta. Vila Vina Vinarija Milosavljević uspela da stvori nešto jedinstveno i specifično u svetu vina, brend "Vila Vina", koje se vezuje za vrhunska i kvalitetna vina nastala i usavršena u spoju najboljih vinarskih tradicija i savremene tehnologije, što je i bila namera porodice Milosavljević. Merlot Vila Vina Merlot Vila Vina je crveno vino tamno rubin crvene boje. Meko, pitko, voćno vino sa prijatnim taninima, duge završnice, odležalo u barik buradima od srpskog hrasta 12 meseci. Dobitnik zlatne medalje za najbolje srpsko vino 2012.

godine. Merlot Vila Vina odlično ide uz sve vrste mesa a najbolje uz jagnjetinu, divljač, biftek, jače sireve i čokoladne deserte. Dekantirati i servirati ga na temperaturi od 18 – 20° C. Prokupac Vila Vina Prokupac Vila Vina je crveno vino tamno rubin crvene boje. Vino je voćno, zaokruženo, harmonično sa srednjom završnicom. Prokupac Vila Vina se preporučuje uz sva crvena mesa, mesa sa roštilja, mesa divljači, pečenja, a naročito uz srpsku kuhinju koju služe u etno restoranima ali i uz rečnu i morsku ribu. Slaže se uz orasnice, voćne i čokoladne deserte. Servirati ga na temperaturi od 16 – 18° C. Rose Vila Vina Rose Vila Vina je lagano izuzetno sveže rose od sorti grožđa Cabernet Sauvignona i Merlo. Vino sa izraženom roze bojom, koja ukazuje na bogatu aromu zrelog crvenog šumskog voća, divlju ružu i prefinjen miris ljubičice. Odlično ide kao aperitiv uz predjelo, roštilj, živinsko meso, špagete, voćne deserte. Idealno ga je piti na 10 – 12° C. Shiraz Vila Vina Shiraz Vila Vina je crveno vino, tamno ljubičaste boje i arome crnog bibera u tragovima, dudinja, crne ribizle, šumskog voća i lovora. U ustima je mekan harmoničan sa finim voćnim kiselinama i srednjom završnicom. Shiraz Vila Vina se slaže uz jela srednje teksture internacionalne kuhinje. Najbolje se slaže uz pečenu ćuretinu, gusku, patku, meso i povrće sa roštilja, kuvana jela sa mesom, meso od divljači. Najbolje je

servirano na 18 - 20° C. Cabernet Sauvignon Vila VinaCabernet Sauvignon Vila Vina je crveno vino intezivne rubin boje sa prelazom u ljubičastu. Vino je voćnog je karaktera, raskošne arome šumskog voća, borovnice i kupine. Zaokruženo, harmoničnog ukusa sa dugom završnicom.Odlično ide uz sve vrste mesa, a naročito roštilj i pečenja, kao i uz čokoladne deserte. Servirati ga na 16 - 18° C .

Cabernet Sauvignon Barrique Vila VinaCabernet Sauvignon Barrique Vila Vina je crveno vino tamno crvene boje. Sortnog mirisa na šumsko voće, prženu kafu, listove duvana sa primesama vanile koju dobija iz srpskog hrasta. Vino mekih prijatnih tanina sa dugom i prijatnom završnicom. Idealno uz sve vrste mesa, pršute, jake paste i pite sa mesom, prasetinu, jagnjetinu, gulaše od divljači, pikantne kobasice, pečene bifteke i zrele sireve. Obavezno ga dekantirati i servirati na temperaturi od 16 - 18° C.

Sauvignon Blanc Vila VinaSauvignon Blanc Vila Vina je belo vino otvoreno žute boje sa zelenim prelivom kristalne bistrine. Sortni miris je veoma razvijen na citrusno voće, zovu, zeleno povrće, jabuku, tropsko voće. Ukus je osvežavajući, bogat, harmoničan. Sauvignon Blanc Vila Vina se perfektno slaže sa plodovima mora, morskom i rečnom ribom, pohovanim paprikama, živinskim mesom, teletinom, jagnjetinom i svinjetinom. Odličan je sa kozjim sirom ali i sa voćnim desertom.Sklad mirisa i ukusa najbolje ćete osetiti pijući ga na 9-12° C.

Tamjanika Vila VinaTamjanika Vila Vina je suvo muskatno belo vino slamanasto žute boje sa blagim zelenim odsjajem. Mirisa na tamjan, bosiljak, muskatni orah, tropsko voće sa herbalnim tonovima. Vino sa raskošnim bukeom izuzetno prijatne arome.Tamjanika Vila Vina se idealno slaže uz srpska predjela, punjenu papriku, podvarak, prebranac, meso ispod sača, lagane sireve, belu morsku ribu spremljenu na grilu i obrok salate. Najbolje ga piti na 9 - 12° C.

Mobilni: +381 64 17 66 103

Mobilni: +381 62 281 874

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)