VINARIJA CASTEL SAVINA

Branka Ćopića 7d
Savina, Meljine
Herceg Novi 85340
Crna Gora

Telefon: +382 69 042 022

Vinarija u Herceg NovomVinarija Castel Savina se nalazi na brdu Savina, u neposrednoj blizini čuvenog Manastira Savina, između Herceg Novog i naselja Meljine.Sa suncem okupane južne padine brda Savina, na kome su zasađeni vinogradi vinarije Castel Savina, pruža se spektakularan pogled na ulaz u Bokokotorski zaliv, poluostrvo Lušticu i ribarsko mesto Rose.Vinarija proizvodi vina Savina: Chardonnay, Rose Grenache, Merlot i Cabernet, a moguća je i poseta vinariji i degustacija vina.Vinarija Castel Savina, u vlasništvu porodice Obradović, nastala je pre 25. godina, iz ljubavi prema vinu i želji da se obnove nekadašnji vinogradi, koji su se oduvek nalazili na ovom mestu.Vinogradi vinarije Castel SavinaVinogradi vinarije Castel Savina pripadaju Primorskom rejonu Crne Gore. Prostiru se na 2 hektara, a u njima su zasađene međunarodne sorte grožđa: Sirah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache i Chardonnay, kao i Žižak, autohtona bela sorta grožđa, koja je slična dubrovačkoj Malvaziji.Na imanju oko Manastira Savina, čiji je Mali hram Uspenja Presvete Bogorodice sagrađen još 1030. godine, oduvek se uzgajala vinova loza, kao i na nekadašnjem imanju Villa di Meljine, koje se prema staroj mletačkoj mapi iz 1753. godine nalazilo upravo na mestu na kome se danas nalaze vinogradi vinarije Castel Savina. Vina SavinaVina Savina su se pojavila na tržištu tek 2014. godine, jer je porodica Obradović, do tada vino proizvodila u malim količinama, za porodicu i prijatelje.Kapaciteti vinarije su prošireni kada je uzet u dugoročni zakup

zakup i iskrčen jedan deo manastirske parcele, na kome je posađen manji vinograd. Idealna lokacija vinograda, moderna tehnologija i ljubav prema vinu, stvorili su četiri sjajna vina vinarije Castel Savina: dva crvena vina, jedno belo vino i jedan Rose, a u planu je i desertno vino od autohtone sorte Žižak, od koje se u Boki najčešće pravio Prošek.Vina Savina su izuzetno pitka i lagana, a karakteriše ih letnji ukus.Chardonnay Castel SavinaChardonnay Castel Savina je izuzetno sveže belo vino sa aromom citrusa, koje sadrži čak 13,7 posto alkohola. Ovo elegantno vino je izuzetno izbalansirano, punog tela i savršene završnice.Chardonnay Castel Savina je 2016. i 2017. godine na smotri Monte Vino proglašen za najbolje belo vino Crne Gore, a 2017. i 2018. godine je na Decanter World Wine Awards u Londonu osvojilo bronzanu medalju.Gastronomski savetiChardonnay Castel Savina se savršeno slaže uz ribu i morske plodove, lagane obrok salte, piletinu i ćuretinu.Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°CRose Grenache Castel SavinaRose Grenache Castel Savina je roze vino, proizvedeno od sorte grožđa Grenaš (Grenache). Ovo lagano i pitko vino sa 13,5 procenata alkohola, ima voćni ukus maline, sa blagim primesama začinskog bilja.Rose Castel Savina je proglašen za najbolje rose vino na Novosadskom sajmu 2018. godine.Gastronomski savetiRose Castel Savina se slaže uz paste, belo meso, voće, crnogorska predjela, obrok salate.SluženjeSlužiti na temperaturi od 10-12°C Merlot Castel SavinaMerlot Castel Savina je vrhunsko crveno vino sa čak 14,2 procenta alkohola. Ovo zavodljivo vino, punog tela sa voćnim tonovima, izuzetno je sveže i pitko. Merlot Castel Savina je na Decanter World Wine Awards u Londonu osvojilo bronzanu medalju 2013., 2015., 2016. i 2018. godine.Gastronomski savetiMerlot Castel Savina se slaže sa teletinom i jagnjetinom.SluženjeSlužiti na temperaturi od 16-18°CCabernet Castel SavinaCabernet Castel Savina je vrhunsko crveno vino, koje u svom sastavu sadrži 80% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah i 10% Merlot.Izuzetno izbalansirano vino, punog tela sa savršenom završnicom.Gastronomski savetiCabernet Castel Savina se slaže sa jelima od teletine, jagnjetine i divljači.SluženjeSlužiti na temperaturi od 16-18°CPoseta vinariji Castel SavinaVinarija Castel Savina je otvorena za posete i degustaciju vina uz ukusne zalogaje i savršen pogled sa degustacione terase.Ukoliko želite da posetite vinariju Castel Savina, potrebno je da se prethodno

najavite telefonom i rezervišete svoj termin.

Mobilni: +382 67 612 988
Mobilni: +381 64 1323 193

Poseti web sajt
Pošalji e-mail
Pošalji prijatelju