

VINARIJA PLAVINCI



Zavojice III prilaz 151
Zaklopača
Grocka, Beograd 11352
Srbija

Telefon: +381 66 29 28 27

Na samo pola sata od Beograda, pobegnite na čas u jedan potpuno drugi svet - svet organskih vina i ukusnih zalogaja sa pogledom na večni Dunav. Na brežuljcima koji su se nekad plavili od plavog kamena kojim se prskalo grožđe, nalaze se

vinogradi organske Vinarije Plavinci. Sadržaj:

Organsko vino

Gde kupiti vina

Vina vinarije Plavinci

Vino Indigo

Vino Ćilibar

Vino Selena

Vino Ramonda

Gde se nalazi

Posete vinariji Plavinci

Vinarija Plavinci je mlada organska vinarija, čiji vinogradi pripadaju Gročaskom

vinogorju. Ova organska vinarija proizvodi kvalitetna vina sa geografskim poreklom

i to na potpuno prirodan način, bez prskanja i đubrenja.

Organsko vino Ovo u potpunosti prirodno vino je sertifikovano kao organsko, a zbog

toga što se u proizvodnji ne koriste materije životinjskog porekla, moglo bi se reći

da su vina Vinarije Plavnici vina za vegane. Da bi vino bilo u potpunosti organsko,

grožđe se gaji na tradicionalan način, uz primenu najnovijih naučnih saznanja. To

znači da se grožđe ne prska, a vinogradi se ne obrađuju teškim mašinama, već

ručno, motikama, i dohranjuju se biljnim kompostom koji obezbeđuje dovoljno

hranjivih materija vinovoj lozi. U vinogradima rastu sorta grožđa Regent, koja je

jedinstvena na Balkanu, kao i sorta Panonia, koju gaje samo još tri vinogradara kod nas. Ove sorte grožđa su poznate kao veoma otporne na insekte i bolesti, a gaje se na poseban način, tako da su im krošnje prozračne. U vinariji Plavinci sve se radi ručno, kao nekada davno. Grožđe se bere ručno, pa se tako i cedi, flašira i etiketira. Ne dodaju se enzimi, pojačivači boja i ukusa, niti bistrila životinjskog porekla. Zbog toga ovo organsko vino sadrži samo grožđe, od koga ujutru ne boli glava. Za razliku od ostalih neorganskih vina, organska vina Plavinci sadrže od 8 do 10 puta manje sumpora. Gde kupiti vina

Vina vinarije Plavinci možete poručiti direktno u online prodavnici na njihovom sajtu. Zbog ovako tradicionalnog načina proizvodnje, broj flaša je ograničen, zbog čega su ova vina zaista izuzetan poklon, koji možete pokloniti sebi ili nekoj dragoj osobi. Za porudžbine od 4.000 din i više isporuka je besplatna. Na užem području Beograda isporuka se vrši četvrtkom od 09:00 do 13:00.

Van užeg područja Beograda isporuka vina stiže kurirskim službama. Vina vinarije Plavinci

Vinarija Plavinci trenutno proizvodi četiri vrste vina: dva bela, jedno crveno i jedno rose vino. Poručite: Crveno vino Indigo Belo vino Ćilibar Belo vino Selena Rose vino Ramonda

Vino Indigo

Vino Indigo je crveno vino proizvedeno od sorte grožđa Regent, koje jedinstveno na Balkanu. Ovo suvo vino izuzetno tamno crvene boje, odležava od 12 do 18 meseci. U mirisu preovlađuju nar, višnja i kupina. Vino Indigo je izuzetno pitko, sa dugom završnicom, srednje punog tela i blago trpko. Slaganje uz hranu

Obzirn da je crveno vino, Indigo se najbolje slaže uz gulaše, mućkalice, divljač, bifteke, jela sa jakim sosovima, kolače od čokolade, kao i masne sireve uz koje možete poslužiti smokve, grožđice i orahe. Služenje

Vino Indigo treba dekantirati i ostaviti na vazduhu bar dva sata pre služenja. Služiti na temperaturi od 16°C - 18°C.

Vino Ćilibar

Vino Ćilibar je suvo belo vino boje ćilibara. Proizvedeno je od sorte grožđa Panonia. Ovo osvežavajuće, pitko organsko vino, naglašenih kiselina miriše na dinju, kajsiju i jabuku. U ustima je puno, a na nepcu kremasto sa naglašenom mineralnošću, a u grlu dugo ostaju arome crvenog grejpfruta. Slaganje uz hranu

Osvežavajuće belo vino Ćilibar najbolje se slaže uz ljutu azijsku hranu, svinjetinu i jagnjetinu, piletinu, pačtinu i ćuretinu u belim sosovima, plave ribe i plave sireve, kao i uz čizkejk, pitu od višanja, baklavu. Služenje

Vino Ćilibar poslužiti

ohlađeno na 9°C - 11°C.

Vino SelenaVino Selena je belo vino proizvedeno od organskog grožđa sorte

Tamjanika. Ovo osvežavajuće belo vino, sa nesvakidašnjom punoćom, ima tipičnu, mada manje intenzivnu aromu Tamjanike.SluženjeVeoma pitko i nesvakidašnje vino

Selena se služi ohlađeno na 9°C - 11°C.

Vino RamondaVino Romanda je rose vino, proizvedeno od organskog grožđa sorte

Marselan. Vino ima visoke kiseline i cvetni i voćni miris, a u vrelim letnjim danima

pruža izuzetno osveženje.Rose vino Ramonda je zvanično vino turističke rute

"Kraljevski vinski put Srbije".Slaganje uz hranuDobro ohlađeno rose vino Ramonda

najbolje se slaže uz roštilj, hladno pečenje, picu, sireve i hladne

nareske.SluženjeRose vino Ramonda se služi dobro ohlađeno na 7°C - 9°C. Gde se

nalaziVinarija Plavinci se nalazi nadomak Beograda, na Smederevskom putu u

naselju Plavinci, kod Zaklopače, u opštini Grocka. Mornari koji su prolazili Dunavom,

nekada davno, nazvali su ovo mesto po vinogradima, koji su se plavili okupani

bordoškom čorbom. Posete vinariji PlavinciAko do sada niste posetili Grocku, dođite

i uverite se zašto je nazivaju srpska Kalifornija. Vinarija Plavinci rado prima posete.

Broj mesta unutra je ograničen do 12 gostiju, jer vinarija nema klasičnu

degustacionu salu. Zato prelepa terasa sa pogledom na vinograde i Dunav, prima i

do 50 gostiju.Zbog redovnih radova u vinogradu, kao i zbog ograničenog broja

gostiju, Vašu posetu morate najaviti nekoliko dana unapred.Terasu vinarije Plavinci

možete iznajmiti za privatne proslave, a na raspolaganju su vam i roštilj, gorionik za

kotlić i sudopera.Vinarija Plavinci takođe povremeno organizuje različita dešavanja i

promocije vina sa hranom uz muziku, na koje ste uvek dobro došli.

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)