

# PODRUM RAKIJA PLAZINIĆ

---



Premeća bb  
Čačak 32224  
Srbija

Telefon: +381 63 613 170

Od najsočnijeg zrelog voća sa plodnih obronoka planine Jelice, kod sela Premeća, pored Čačka, koje je jedno od najpoznatijih voćarskih krajeva Srbije, u spoju tradicionalne metode i moderne tehnologije, već decenijama nastaju vrhunske prirodne voćne rakije porodičnog podruma Plazinić.

Asortiman:

Šljivovica stara 3 godine  
Šljivovica stara 8 godina  
Šljivovica stara 15 godina  
Dunjevača  
Kajsijevača  
Vilijamovka  
Travarica  
Kleковаča  
Jabukovača  
Višnjevača  
Gde naručiti

Podrum rakija Plazinić je počeo da proizvodi najbolje srpske rakije čačanskog kraja još davne 1992. godine, kada je profesor Milan Plazinić odlučio da nastavi tradiciju pravljenja rakije svojih predaka. U podrumu rakija Plazinić vrhunske voćne rakije proizvode se sa ljubavlju, po tradicionalnim receptima i metodama, uz pomoć savremene tehnologije. Proces pravljenja rakije počinje pažljivim izborom najsočnijeg zrelog voća, a nakon prirodnog vrenja koje stvara dušu rakije, pristupa se destilaciji u tradicionalnim bakarnim kazanima. Prirodne rakije Plazinić sazrevaju u hrastovim buradima, u kojima dobijaju autentičnu aromu i nezaboravan ukus i miris. Nakon sazrevanja u buradima, voćne rakije Plazinić flaširaju se u kvalitetna

pakovanja različite litraže: 250ml, 500ml, 750ml. Vrhunske voćne rakije Plazinić već dugi niz godina osvajaju nagrade na najvažnijim manifestacijama i takmičenjima za najbolje rakije, kao što su: Sajam šljiva Osečina 2017, "Žestival" 2017 Užice, "Šumadijska Kraljica" 2017 Gornja Trepča, Smotra Najboljih Srpskih Šljivovica Čačak 2016, Sabor Srpske Šljivovice "Šumadijska kraljica" Gornja Trepča 2012, Smotra Najboljih Srpskih Šljivovica Čačak 2011, Republička Smotra Šljivovih Rakija "Šumadijska kraljica" Gornja Trepča 2011, Republička Smotra Šljivovih Rakija "Šumadijska kraljica" Trepča 2010, Rakijada Sočanica 2010, Plodovi Zapadnog Pomoravlja Zablaće 2008, Republička Smotra Šljivovih Rakija "Šumadijska kraljica" Gornja Trepča 2007, Plodovi Zapadnog Pomoravlja Zablaće 2007, "Dani Šljive" Koštunići 2004, Beogradski Sajam SVET VINA 2004, "Dani Šljive" Koštunići 2002, "Dani Šljive" Koštunići 2001, Međunarodni Sajam "Svet vina" Beograd 2004.

Vrhunske prirodne rakije Plazinić imaju različit karakter, izraženu aromu, miris i ukus. Na vama je da izaberete omiljen ukus zrelog voća čačanskog kraja.

Šljivovica stara 3 godine Šljivovica Plazinić stara 3 godine je šljivova prepečenica koja se proizvodi od odabranih zrelih plodova autohtone sorte šljive Dragačice. Nakon prirodnog vrenja i destilacije u bakarnim kazanima, Šljivovica podruma rakija Plazinić tri godine sazreva u buradima od hrasta kitnjaka, nakon čega se ručno pakuje u prepoznatljiva i kvalitetna pakovanja.

Šljivovica stara 8 godina Šljivovica stara 8 godina je šljivova prepečenica koja se proizvodi od šljive Dragačice, prepoznatljive šljive, koje možete naći u šljivacima Zapadne Srbije. Prirodnim vrenjem najsočnijih šljiva nastaje duša ovog rajskog pića. Rakija od šljive Dragačice u podrumu rakija Plazinić nakon toga destiliše se u bakarnim kazanima i ostavlja u burad od hrasta kitnjaka da sazreva 8 godina.

Šljivovica stara 15 godina Šljivovica stara 15 godina je unikatna mala serija šljivove prepečenice proizvedene od najzrelijih šljiva Dragačice, koja se nakon destilisanja ostavlja da sazreva 15 godina u hrastovim buradima. Ova vrhunska rakija od šljiva ima diskretno svež i izražen somotast smiren miris, pun, zaokružen, sladunjavi ukus sa primesama voća i bilja, i dugu i izuzetno prijatnu završnicu. Šljivovica stara 15 godina stara najprijatnija je kao aperitiv, ali se može u svim prilikama.

Dunjevača Dunjevača podruma Plazinić je prirodna voćna rakija od dunja, koja se proizvodi prirodnim vrenjem zrelih dunja koje sazrevaju na padinama planine Jelice. Nakon destilacije u bakarnim kazanima, rakija od dunja sazreva u staklenim

balonima. Ova vrhunska dunjevača ima miris dunja sa ormana, i meku, nežnu aromu zrelih dunja.

**Kajsijevača** Kajsijevača podrma Plazinić je rakija od kajsija, koja je proizvedena je od najsočnijih, zrelih kajsija koje rastu u čuvenom voćarskom kraju, nadomak Čačka. Kajsijevača Plazinić ima nežan izražen miris i najfiniju aromu zrelih kajsija čačanskog kraja.

**Viljamovka** Viljamovka porodičnog podrma Plazinić je rakija od kruške viljamovke. Proizvodi se prirodnim vrenjem zrelih krušaka sorte viljamovka, koja se nakon destilacije u bakarnim kazanima, neguje i sazreva. Viljamovka Plazinić ima prefinjenu aromu i karakterističan miris kruške viljamovke.

**Travarica** Travarica podrma Plazinić je rakija od šljivica sa dodatkom lekovitih trava. Ima skladan miris šljivovice sa primesama lekovitog bilja. Proizvodi se po tradicionalnom receptu od šljivove prepečenice i macerata lekovitog bilja. Ova prefinjena travarica, mrkožute boje, sa zelenkastim prelivima, ima prijatan aromatičan ukus, prefinjen miris, usklađenu aromu šljivove prepečenice i lekovitih trava. Travarica Plazinić može se piti rashlađena, ili na sobnoj temperaturi, kao aperitiv.

**Klekovača** Prijatno aromatičnog ukusa, Klekovača podrma Plazinić je rakija od šljivica sa dodatkom kleke. Proizvodi se od šljivove prepečenice oplemenjene klekom, koja je sazrevala u hrastovim buradima, zbog čega se u mirisu prepliću mirisi šljivica, kleke i hrastovine. Klekovača Plazinić mrkožute boje, ima prepoznatljivu prijatan miris kleke i somotsko meku aromu stare šljivovice. Klekovača se može piti rashlađena ili na sobnoj temperaturi.

**Jabukovača** Jabukovača podrma Plazinić je prirodna voćna rakija od jabuka.

Proizvodi se od raznih sorti jabuka, koje se tradicionalno gaje na obroncima planine Jelice. Ova unikatna, mala serija jabukovače ima bistro žutu boju. Meke prefinjene arome, ova prava rakija od jabuka, mekog punog ukusa, ima smiren miris u kojem se prepliću miris jabuke i hrasta. **Višnjevača** Višnjevača podrma Plazinić je liker od višanja, koji se proizvodi destilata višnje i šećera u koji se dodaje macerat zrelih višanja. Plemeniti aperitiv rubin crvene boje ima skladnu aromu zrelih višanja i prijatan okrepljujući voćni ukus. Gde naručiti Voćne rakije Plazinić možete naručiti

telefonom. Izaberite lokaciju koja vam više odgovara. Beograd tel: +381 69 613

172 Čačak tel: +381 63 613 170

Probajte domaće prirodne rakije Plazinić, i uživajte u svakom gutljaju! page 3 / 4

Mobilni: +381 69 613 172

[Pošeti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)