

VINARIJA FRUNZA AGLAJA



Trnjane bb
Negotin 19306
Srbija

Telefon: +381 63 11 86 952

Vinarija Frunza Aglaja je vinarija iz Negotinske krajine, koje je oduvek bilo jedno od najlepših i najvažnijih krajeva za proizvodnju vina u Srbiji. Vina Aglaja, koja proizvodi ova negotinska vinarija, nose poetski naziv svetlost, jer osvetljavaju slavnu tradiciju ovog vinarskog kraja. Proizvodnja ovih vina Negotinske krajine jednako koristi savremene tehnološke i kontrolisane postupke, kao i tradicionalne metode u

dobijanju vrhunskih vina. Asortiman:

Vina Aglaja

Aglaja Cabernet Sauvignon 2015

Aglaja Cabernet Sauvignon 2017

Aglaja Chardonnay

Aglaja Sauvignon & Semillon

Aglaja Rose Vinarija Frunza Aglaja poseduje sopstvene vinograde u Negotinskom

vinogorju. Na 6 hektara vinograda, koji se nalaze na jugoistočnim padinama brda

Bukova, 4km udaljenog od Negotina, podignuti su novi zasadi vinove loze, kao i u

selu Trnjanu. U vinogradu Smedovac, koje se nalazi u Rajačkom vinogorju, uzgajaju

se sorte Sauvignon i Semillon. Na ustalanim brežuljcima Negotinskog i Rajačkog

vinogorja rastu mnogobrojne sorte vinove loze, kao što su: Prokupac, Sauvignon

Blan, Semillon, Chardonay, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir i Merlot. Vina

AglajaSpecifičan teroar, korišćenje tradicionalnih metoda i savremena tehnologija,

pomogla su da Vinarija Frunza Aglaja stvori vina sa autohtonim karakterom

Negotinske krajine.Vina Aglaja, ili u prevodu svetlost, dobila su ime po glavnoj

junakinji čuvenog romana "Idiot" Fjodora Mihajloviča Dostojevskog. Aglaja Cabernet

Sauvignon 2015 Aglaja Cabernet Sauvignon 2015 je izuzetno kompleksno crveno vino tamno crvene boje sa izraženim voćnim aromama kupine i crne ribizle. Ovaj zaokružen Cabernet Sauvignon svežih kiselina ima primese ljubičica, vanile, crne čokolade i seckanog duvana. Temperatura služenja Aglaja Cabernet Sauvignon 2015 najbolje služiti na temperaturi od 16° do 18° C.

Aglaja Cabernet Sauvignon 2017 Aglaja Cabernet Sauvignon 2017 je vino tamno crvene boje sa diskretnim mirisom kupine. S obzirom da odležava u hrastovim burićima 12 meseci, ima pun ukus, i meku, voćnu završnicu. Sveže i zrelo vino Aglaja Cabernet Sauvignon 2017 ima sve karakteristike vina Negotinske krajine. Temperatura služenja Aglaja Cabernet Sauvignon 2017 najbolje služiti na temperaturi od 16° do 18° C.

Aglaja Chardonnay Aglaja Chardonnay je prozračno belo vino sa slameno-žutim odsjajem. Ovaj pitki Chardonnay ima arome kruške i badema, sa primesama vanile od hrastovih buradi. Pun ukus ovog belog vina koje se barikira 6 meseci, dopunjavaju razigrane kiseline i završnica koja istrajava. Temperatura služenja Aglaja Chardonnay najbolje služiti na temperaturi od 10° do 12° C. Aglaja Sauvignon & Semillon Aglaja Sauvignon & Semillon je kristalno bistro belo vino zelenkasto žućkastih tonova. Ovo izuzetno vino snažne strukture dopunjavaju intenzivna svežina citrusa i mineralna završnica. Aglaja Sauvignon & Semillon je vino posebnog karaktera koje osvaja aromama limete i meda. Jedan deo ovog vina se barikira 3 meseca, dok se drugi deo kontrolisano fermentiše u inox posudama. Temperatura služenja Aglaja Sauvignon & Semillon najbolje služiti na temperaturi od 8° do 12° C. Aglaja Rose Aglaja Rose je roze vino ružičaste boje lososa. Ovo sveže rose vino prijatnih kiselina ima intenzivan cvetni miris i ukus zrelog voća. Ono što vino Aglaja Rose čini drugačijim od drugih rozea, je postupak njegove proizvodnje koja je karakteristična za bela vina, pri čemu se koriste kratka hladna maeceracija i kontrolisana alkoholna fermentacija. Aglaja Rose je kupaža tri sorte grožđa: Prokupac, Pinot Noir i Merlot, a predstavlja kupažu dva rose-a, jer se Pinot Noir i Merlot fermentišu odvojeno od Prokupca. Temperatura služenja Aglaja Rose najbolje služiti na temperaturi od 8° do 12° C.