

VINARIJA MILOVIĆ



Briska Gora bb
Ulcinj 85360
Crna Gora

Telefon: +382 63 205 120

Na najjužnijem delu jadranske obale, u Ulcinju, najsunčanijem gradu na crnogorskoj obali, nalaze se vinogradi i vinarija porodice Milović. Smeštena u regiji poznatoj po mediteranskom šarmu i bogatoj istoriji, Vinarija Milović nudi poseticima

nezaboravno vinsko iskustvo. Sadržaj:

Vina Vinarije Milović

Crvena vina

Status

Status Barrique

Status Barrique 2008 Probirna berba

Status Reserve

Status Grand Cru

Status Grand Cru limited

Bela vina

Paradigma

Roze vina

Merito Rose

Poseta vinariji

Vinske ture Imanje se prostire na vinogradima sa preko 18.000 čokota, koje

upotpunjuje 250 stabala maslina i živopisan voćnjak sa 2.000 stabala mandarina. S

pogledom na Jadransko more, vinogradi imaju koristi od izrazite mediteranske

mikroklime, stvarajući odlične uslove za uzgoj visokokvalitetnog grožđa. U

prekrasnom ambijentu vinske krčme, gosti mogu probati nagrađivana vina Milović,

koja su osvojila brojne Velike zlatne i zlatne medalje na prestižnim međunarodnim

takmičenjima. Ambijent, krajolik i vino ukombinovani su za zaista autentično

iskustvo za sve ljubitelje vina i hrane.

Vina vinarije Milović Vinarija Milović se fokusira na proizvodnju vina koja ističu jedinstveni terroir ulcinjske regije. Specijalizovna je kako za autohtone crnogorske sorte grožđa (Vranac, Žožak, Kratošija), tako i za odabrane međunarodne sorte grožđa (Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Muscat Hamburg), nudeći raznolik portfolio crvenih, belih i roze vina. Od ovog grožđa, vinarija godišnje proizvodi otprilike 20.000 boca vina, pažljivo obrađenog u vlastitom podrumu. Vinarija vešto spaja tradicionalne metode proizvodnje vina s modernim tehnikama, stvarajući vina koja obuhvataju karakter i bogatstvo regije. Vina iz Milovića su takođe poznata po odličnom slaganju s crnogorskom kuhinjom, poboljšavajući ukuse lokalnih jela i podižući svaki obrok na viši nivo.

Status je crveno vino koje se pravi od sorte grožđa Vranac. Izuzetno pitko vino, bogato taninima i voćnim aromama. Moćno i snažno vina juga, intezivne rubin crvene boje, mirisa i ukusa crvenog šumskog voća će probuditi sva vaša čula te će te ga uvijek rado piti.

Uparivanje s hranom Odlično se slaže uz sve vrsta mesa, roštilj, pečenja, pite, rižoto sa parmezanom i zrele sireve.

Temperatura serviranja Servira se na temperaturi od 18-20°C

Status Barrique Status Barrique je vino odležano u hrastovim bačvama. Kompleksno crveno vino, punog tela, s prepoznatljivim aromama. Vino tamno rubin crvene boje, odlične strukture, bogate arome, dugotrajnog bukea i ukusa što ga čini originalnim i prepoznatljivim. U njemu su sačuvane sve najbolje osobine sorte vranac gajene u izobilju sunca na tipičnom mediteranskom zemljištu. Odležavanjem u hrastovima buradima najboljeg kvaliteta, razvilo je mirise i arome izuzetne finoće.

Prepoznatljivi miris na vanilu, arome crvenog šumskog voća uz blago izraženi ukus čokolade čini ovo vino posebnim pa ćete ga uvijek rado piti.

Uparivanje s hranom Idealno se slaže sa dimljenim i sušenim mesom, zrelim punomasnim sirevima, dimljenom ribom, svim vrstama pečenja.

Temperatura serviranja Servira se na temperaturi od 18-20°C

Status Barrique 2008 Probirna berba Status Barrique 2008 Probirna berba je posebno crveno vino namenjeno posebnim prilikama. Odabrano grožđe i pedantno odležavanje daju izuzetnu eleganciju. Odnegovano u najboljim hrastovim buradima, vino je dobilo prijatne arome vanile i nagorele hrastovine. Bogate arome zrele maline i slatke brusnice, koje dominiraju u ovom vinu, stapaju se sa baršunastim taninima u impresivnu završnicu koja zaokružuju

doživljaj jednog izuzetno harmoničnog vina. Uparivanje s hranomPreporučuje se uz biftek, sva jela od crvenog mesa, pršut, divljač, začinjena jela, zrele sireve, čokoladu.Temperatura serviranjaServira se na temperaturi od 18-20°C Status ReserveLuksuzno crno vino s izraženim karakterom, kompleksnom strukturom i dugim završetkom.Vino bogate arome i delikatne strukture što ga čini izuzetnim. Raskošno, ponosno i karakterno crveno vino u kojem sorta Vranac pokazuje svoj karakter. Taj karakter mu daju klima i zemljište, i ta jedinstvena harmonija, koja vlada na ovim prostorima. Primenom savremene tehnologije sačuvana je ta harmonija i napravljeno je vino izražene aktivnosti, zakoružnih tanina, bogato i kompleksno, savršeno izbalansirano sa aromama zrelog bobičastog voća i sa lepim vanilinskim karakterom.Uparivanje s hranomSlužiti ga sa crvenim mesom, mesom divljači i sirevima. Temperatura serviranjaServira se na temperaturi od 18-22°C Status Grand CruStatus Grand Cru je vrhunsko crveno vino napravljeno od pažljivo odabranog grožđa sorte Vranac uzgojenog na suncem okupanim obroncima Briske gore. Odležano 16 meseci u finim francuskim hrastovim bačvama, otkriva duboku rubin boju i bogat, slojevit buke zrelih kupina, tamnih višanja, slatkih začina i nota vanile i tamne čokolade. Na nepcu je punog tela, s baršunastim taninima, profinjenom integracijom hrasta i dugim, elegantnim završetkom.Status Grand Cru je suvo crveno vino napravljeno od autohtone sorte grožđa Vranac, tamne rubin boje, s intenzivnim aromama šumskog voća i snažno strukturiranim telom.Uparivanje s hranomOdlično se slaže sa zrelim sirevima, pečenom janjetinom, goveđim fileom, divljači i jelima na bazi tartufa.Temperatura serviranjaServira se na temperaturi od 16–18 °CBoja vina: Crvena
Vrsta vina: Svo
Sorta grožđa: Vranac
Zapremina boce: 0,75L
Berba: 2020
Procenat alkohola: 14% Status Grand Cru limitedStatus Grand Cru limited je vrhunsko crveno vino. Vrhunski izbor vina odležanog u bačvama s najboljih vinogradarskih parcela, nudi bogate note zrele maline, vanile i mekih tanina. Skladno, elegantno vino stvoreno za posebne prilike. ParadigmaParadigma je suvo belo vino napravljeno od sorte grožđa Chardonnay, koje ističe sveže arome citrusa, zelene jabuke i belog cveća s osvježavajućim, mineralnim ukusom. Idealno se slaže

uz morske plodove, sveže salate i meke sireve. Merito Rose Merito Rose je nežan i aromatičan roze napravljen od sorte grožđa Muscat Hamburg, s notama šumskih jagoda, latica ruže i crvenog bobičastog voća, sa suptilnom cvetnom slatkoćom u nosu. Na nepcu je svež i živahan, sa uravnoteženom kiselošću i glatkim,

osvežavajućim završetkom. Uparivanje s hranom

Savršeno kao aperitiv ili u kombinaciji s laganim ljetnim salatama, pečenim

škampima, sushijem, mekim sirevima ili desertima na bazi voća. Temperatura

serviranja: 8–10 °C

Vrsta vina: Suvo

Sorta grožđa: Muscat Hamburg

Zapremina boce: 0,75L

Berba: 2024

Procenat alkohola: 12,5% vol. Poseta vinariji Vinarija Milović pruža posetiocima

uživanje u vinskim iskustvima i prirodi. U modernoj sali za degustaciju vina posetioci

mogu uživati u vođenim degustacijama vina, a u restoranu vinarije u tradicionalnim

crnogorskim specijalitetima. Restoran je savršen za uparivanje jela s vinima, jer

pruža gostima autentično crnogorsko gastronomsko i vinsko iskustvo. Vinske

ture Vinarija Milović prima vinske ture, koje posetiocima omogućavaju da istraže

proces proizvodnje vina i uživaju u autentičnoj crnogorskoj kuhinji. U ponudi su: 3

vina i meze iskustvo

Tura uključuje degustaciju tri vina: Merito (rosé), Paradigma (belo) i Status (crveno).

Vina Milović su uparena s tradicionalnim crnogorskim mezeom, koje uključuje

dimljenu šunku, sir, masline, domaći hleb i sezonsku salatu. Osim toga, posetioci će

uživati u vođenom obilasku vinarije, kako bi stekli uvid u proces proizvodnje vina. 6

vina, meze i ručak

Ova tura nudi ekskluzivnu degustaciju šest pažljivo odabranih vina: Merito,

Paradigma, Status i Status Grand Cru. Obilazak vinarije pruža detaljan uvid u proces

proizvodnje, uz personaliziranu prezentaciju i luksuzni obrok. 5 vina i kompletan

meze i ručak

Posetioci će degustirati četiri vina: Merito, Status, Status Barrique i Status Reserve ,

dok uživaju u raskošnom obroku s tradicionalnim crnogorskim jelima, kao što su

meso kuvano "ispod peke" ili sveža riba uz sezonsko povrće. Doživljaj se skladno

završava desertom, pojačavajući celokupni gastronomski užitak. 7 vina & Meze &

Ručak (VIP)

Za posebne prilike, vinarija nudi VIP obilazak, koji uključuje degustacije vrhunskih

vina, personalizovanu uslugu i izvrstan gurmanski obrok, pažljivo uparen s odabranim vinima za zaista luksuzno iskustvo.

Telefon: +382 69 350 526

[Pošalji e-mail](#)