

VINARIJA KOPITOVIĆ



Vinarija Kopitović

Donji Brčeli bb
Bar 81305
Crna Gora

Telefon: +382 67 212 044

Crmnika vina Vinarija Kopitović se nalazi u selu Donji Brčeli u Crmnici. Vinogradi su na nadmorskoj visini između 250- 270 m nadmorske visine, a položaj same vinarije na 300 m nadmorske visine. Uzgajanje vinove loze i proizvodnja vina je porodična tradicija, a od 2006. godine porodica Kopitović se profesionalno bavi prodajom vina i vinskim turizmom.

U svojoj paleti proizvoda Vinarija Kopitović ima šest etiketa. Asortiman:

Tre Sorelle

Ruža

Sojak

Šćepan Mali

Premium vina

Poskok

Kraljevski pečat Na jugu Crne Gore u basenu Skadarskog jezera nalazi se crmnika

regija od davnina poznata po uzgoju vinove loze i proizvodnji crvenog vina od

autohtonih sorti Vranac, Kratošija i Lisica. Nedaleko od Skadarskog jezera, na

sedmom kilometru od Virpazara nalazi se selo Donji Brčeli na 300 m nadmorske

visine. Položaj i infrastruktura sela je veoma dobra jer je od mora udaljeno 18 km,

Cetinja 21 km, Podgorice 36 km tako da spaja kontinentalni i primorski pojas. Selo

je po mnogo čemu poznato, tu su Balšići podizali svoje zadužbine, u XV vijeku Jelena

Balšić je podigla Manastir u Donjim Brčelima u okviru kojeg se nalazi crkva Sv.

Nikole, u kojoj je sahranjen car Šćepan Mali, a u XVII vijeku Vladika Danilo je

sagradio svoju zimsku rezidenciju Manastir Petrovića. Porodica Kopitović se u

Donjim Brčelima naselila u XV vijeku i od davnina se bavi uzgojem vinove loze i

proizvodnjom crvenih vina od autohtonih sorti. Vinogradi se nalaze na idealnoj nadmorskoj visini, obasjani velikim brojem sunčanih dana, na plodnoj zemlji. U okviru kuće se nalazi konoba, preko trista godina stara, koja je služila za proizvodnju i čuvanje vina i rakije. Tradicija se nastavlja uz primjenu neophodnih savremenih tehnoloških metoda, koje ne mijenjaju već odavno prepoznatljiv kvalitet crmničkog vina. Vino se proizvodi u ograničenim količinama, jer se želi postići dobar kvalitet. U sklopu porodične kuće napravljen je degustacioni restoran u autentičnom stilu, u kojem vam se pruža prilika da probate domaće vino i rakiju, kao i domaću tradicionalnu kuhinju. Za sve ljubitelje vina, rakije i domaće kuhinje i seoskog ambijenta, ovo je pravi izbor.

Tre Sorrele Vrhunsko belo vino Tre Sorelle je dobilo ime po ćerkama vlasnika vinarije na etiketi se nalaze originalni profili njih tri koje predstavljaju vinsku čašu. Vino je kupaža tri sorte groždja Rizling, Šardone i Muskat Ottonel. Vino je lagane teksture, voćnih aroma, mirisa zove i daje svježinu u vrelim ljetnim danima. Preporučuje se uz sireve, ribu i lagane obroke. Berba je 2022. godine - 12% alc. Bijelo i rose vino se služe na temperaturi 10 - 12° C. Ruža Ruža je rose vino koj je dobilo ime po cvijetu ruži, koja se sadi u vinogradima i indikator je za mnoge bolesti vinove loze. Kupaža je više sorti crvenog grožđa, gdje dominira Merlot. Vino bogato voćnim aromama, mirisa ruže i maline, lagano vino koje se preporučuje uz lagane obroke i dezerte. Berba je 2022. god. - 12% alc. Bijelo i rose vino se služe na temperaturi 10 - 12° C. Sojak Vrhunsko crveno vino Sojak je dobilo ime po lokalitetu u blizini vinarije, brdo ispod kojeg se nalaze vinogradi vinarije Kopitović. Kupaža je autohtonih sorti crnog grožđa Vranac i Kratošija, odležavalo je u inox sudu. Lagane teksture, voćnih aroma, cvjetnog mirisa, gdje dominira ukus višnje. Može da se služi uz laganiju hranu, takođe ga preporučujemo uz ribu i piletinu. Berba 2022. god. - 13% alc. Šćepan Mali Vrhunsko crveno vino Šćepan Mali je dobilo ime po crnogorskom vladaru, koji je stolovao u manastiru Sv. Nikola u Donjim Brčelima (1767-1773). Svojom kratkom vladavinom doprinio je razvoju Crne Gore i u spomen na njegova djela vino nosi njegovo ime. Kupaža je tri autohtone sorte crnog grožđa Vranac, Kratošija i Lisica. Odležavalo je francuskim barik buradima oko godinu dana. Vino je tamne rubin boje, veoma intezivnog voćnog mirisa, u tragovima mirisa drveta, a na ukus dominira suva šljiva. Ovo vino predlažemo uz

pikantniju hranu, kobasica, divljač, crveno meso, marinirana riba, čokoladni dezerti. Berba 2020.godina- 13,5% alc. Premium vina:PoskokSuvo vino napravljeno od autohtonih sorti Vranac, Kratošija i Lisica, probirna berba. Odležavalo u inox sudu. Vino sadrži više tanina koji daju bogat i intezivan ukus, koji podjeća na tradicionalna crnogorska vina. Najbolje se uparuje sa crvenim mesom i pikantnijom hranom. Berba 2010.god- 13% alc. Kraljevski pečatKupaža četiri vrste groždja, dvije autohtone: Vranac i Kratošija i dvije internacionalne: Caberent Sauvignon i Sangiovese. Vino je odležavalao 15 mjeseci u slavonskim hrastovim barrique buradima. Suvo vino, limitirana proivodnja od 1000 flaša. Jedinstven ukus zbog spoja autohtonih i internacionalnih sorti u pažljivo odabranom procentu. Vino nosi naziv inspirisan slučajnim pronalaskom pečata Carigradskog poslanstva.Može biti uparivan sa nekim laganijim sirevima, pršutom, pa do raznih pasta, ribe, piletine, kremastih i voćnih kolača. Berba 2013.god.- 13,5% alc. Crvena vina se služe na temperaturi od 18-20° C.

Mobilni: +382 68 815 583

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)