

PODRUM TRIVANOVIĆ



Milin Do 53
Erdevik
Šid 22230
Srbija

Telefon: +381 22 711 450

Vina iz Erdevika Suncem okupane padine Fruške gore oduvek su davale svojevrsni pečat u vinogradarstvu i vinarstvu. Svojim prirodnim geografskim položajem vinogradi porodice Trivanović iz Erdevka proizvode grožđe odličnog, a vina još boljeg kvaliteta tradicijom dugom 55 godina. Porodična vinarija sa tradicijom Počeli smo daleke 1959. godine sa skromnih ½ hektara vinograda, sada imamo 55 hektara vinograda vinskih sorti, među kojima Talijanski Rizling i Traminac kao upečatljivi za ovu regiju. Sve sorte koje imamo su prvoklasne sertifikovane. Od belih sorti još Sauvignon Blanc, Pinot Grigio i crvene Merlot, Cabernet Sauvignon i Shiraz.

Trudićemo se i dalje da proizvodimo samo bolja i lepša vina unoseći porodičnu toplinu i ljubav u njih. Vaš Podrum Trivanović. Bela vina

Trivanović Gewurztraminer Invictus Mistik Grašac Trigio Pinot Grigio Sauvignon Blanc Crvena vina Trivanović Shiraz Cabernet Sauvignon Frankovka Shiraz

Limited Shiraz Limited Magnum Rose vina Trivanović Rose Trivanović Grašac

Trivanović Belo suvo vino (11,5% alk, 2016.) Grašac Trivanović je zlatno-žute boje, sa aromama citrusa i vinogradarskih breskvi. Dobitnik Seal of Approval na

"International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Grašac Trivanović idelano ide uz bela mesa i rečnu ribu. Servira se na temperaturi: 9 - 11°C Trigio

Trivanović Belo suvo vino (12,0% alk, 2016.) Trigio Trivanović je žuto-zelene boje,

osvežavajućih citrusnih aroma i dugotrajne završnice. Dobitnik bronzane medalje na

"The Balkans International Wine Competition" 2017. godine. Trigio Trivanović se idealno slaže sa lakim pastama i grilovanim povrćem. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C Pinot Grigio Trivanović Belo suvo vino (12,5% alk, 2015.) Pinot Grigio Trivanović je intenzivno zlatno žute boje, bogatih aroma zelene jabuke i limuna, veoma zaokružene i osvežavajuće teksture. Na nepcu je meko sa dobrim telom i bujnom završnicom. Dobitnik srebrne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine.

Dobitnik bronzane medalje na "The Balkans International Wine Competition" 2017. godine. Pinot Grigio je stalni pratilac piletine, riblje čorbe i lakih pasta. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C Sauvignon Blanc Trivanović Belo suvo vino (12,5% alk, 2015.) Sauvignon Blanc Trivanović je žuto – zelenih nijansi i bogate teksture. Posедуje arome tropskog voća sa svežom i dugotrajnom završnicom. Dobitnik srebrne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Sauvignon Blanc Trivanović idealno ide uz pečenu piletinu, belu ribu i koziji sir. Servira se na temperaturi: 9 – 11°C Shiraz Limited Trivanović Crveno suvo vino (12,5% alk, 2013.) Shiraz Limited Trivanović je bogate i moćne strukture, veoma bogatih kiselina, zaokruženih aromama vanile i kafe sa dodirima crnog bibera. Poseduje slojevite arome šljive i crnih ribizli koje su dopunjene toplinom alkohola i jakim taninima. Dobitnik zlatne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Shiraz Limited Trivanović se najbolje služi sa goveđim gulašem, jagnjetinom i biftekom, a idealan je pratilac crne čokolade. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Shiraz Limited Trivanović Magnum Crveno suvo vino (12,5% alk, 2013.) Shiraz Limited Trivanović Magnum je bogate i moćne strukture, veoma bogatih kiselina, zaokruženih aromama vanile i kafe sa dodirima crnog bibera. Poseduje slojevite arome šljive i crnih ribizli koje su dopunjene toplinom alkohola i jakim taninima. Dobitnik zlatne medalje na "International Wine Challenge" AWC Vienna 2017. godine. Shiraz Limited Trivanović Magnum je najbolje služiti sa goveđim gulašem, jagnjetinom i biftekom, a idealan je pratilac crne čokolade. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Frankovka Trivanović Crveno suvo vino (12,0% alk, 2015.) Frankovka Trivanović je rubin crvene boje, blagih tanina sa aromama zrelih višanja i kupina. Punog je ukusa sa idealno ukomponovanim kiselinama. Frankovka Trivanović se najbolje slaže uz meso sa roštilja, pečenu ribu

zrele sireve. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Cabernet Sauvignon TrivanovićCrveno suvo vino (12,5% alk, 2015.) Cabernet Sauvignon Trivanović je veličanstvene i prefinjene strukture, bogatih tanina, zaokruženih aromama crnih ribizli i kafe. Posедуje slojevite arome vanile koje se idealno spajaju sa aromom crnog bibera. Cabernet Sauvignon Trivanović je idealan pratilac divljači, jagnjetine i pečenog patlidžana. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Shiraz TrivanovićCrveno suvo vino (12,0% alk, 2016.) Shiraz Trivanović je bogate i moćne teksture, jakih tanina i blagih kiselina, zaokruženih aromama vanile i kafe. Posедуje slojevite arome šljive i karanfilića. Shiraz Trivanović je najbolje služi sa govedinom, jagnjetinom, pečenom svinjetinom, a idealan je pratilac crne čokolade. Servira se na temperaturi: 16 – 18°C Gewurztraminer TrivanovićBelo suvo vino (12,5% alk, 2015.) Gewurztraminer Trivanović je svetlo žute boje sa aromom prolećnog cveća. Gewurztraminer Trivanović idealno ide uz sve deserte, grilovanu ribu i kao aperitiv. Servira se na temperaturi: 11 – 13°C Invictus TrivanovićBelo suvo vino (12,5% alk, 2015.) Invictus Trivanović je voćno – cvetnog mirisa sa aromama vinogradarske breskve. Odlikuju ga sveže kiseline na ukusu. Invictus Trivanović ide idealno uz bela mesa, grilovano povrće i verni je pratilac prijateljskih razgovora. Servira se na temperaturi: 10 – 12°C Mistik TrivanovićBelo suvo vino (12,0% alk, 2015.) Mistik Trivanović mirisa koji odaje spoj osvežavajuće kiselosti i aromatične harmonije citrusa. Na nepcu je moćno, lako i čisto. Mistik Trivanović se idealno slaže uz grilovanu ribu, pitu od piletine i laku pastu. Servira se na temperaturi: 10 – 12°C Rose TrivanovićRoze suvo vino (12,5% alk, 2015.) Rose Trivanović je kajsija boje, nežnog tela i voćnih tonova ruže. Rose Trivanović se dobro slaže sa lososom, rolnicama sa povrćem i svežim voćem. Servira se na temperaturi: 11 – 13°C