

VINARIJA SAVINA



Branka Ćopića 7d
Savina, Meljine
Herceg Novi 85340
Crna Gora

Telefon: +382 69 042 022

Vinarija na brdu Savina
Vinarija Savina se nalazi u neposrednoj blizini čuvenog Manastira Savina, na brdu Savina, između Herceg Novog i naselja Meljine. Sa sunčane padine brda Savina, na kome su zasađeni vinogradi vinarije Savina, pruža se veličastven pogled na ulaz u Bokokotorski zaliv i poluostrvo Lušticu. Vinarija Savina, u vlasništvu porodice Obradović, nastala je iz ljubavi prema vinu i želji da se obnove nekadašnji vinogradi, koji su se oduvek nalazili na ovom mestu. Pored vrhskih vina Savina (Chardonnay, Rose Grenache, Merlot i Cabernet), vinarija Savina proizvodi i prirodne voćne rakije, a u ponudi su: Travarica i Loza. Vinarija Savina prima posete i organizuje degustacije vina uz ukusne zalogaje i veličastven pogled sa degustacione terase. Za posete vinariji Savina, potrebno je da se prethodno najavite telefonom i rezervišete svoj termin. Vinogradi Primorskog rejona
Vinogradi vinarije Castel Savina pripadaju Primorskom rejonu Crne Gore i prostiru se na 2 hektara. U ovim vinogradima Primorskog rejona zasađene su uglavnom međunarodne sorte grožđa, kao što su: Sirah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache i Chardonnay, ali i autohtona bela sorta grožđa, Žižak, koja potseća na dubrovačku Malvaziju. Oko Manastira Savina, čiji je Mali hram Uspenja Presvete Bogorodice sagrađen još 1030. godine, oduvek se uzgajala vinova loza. Vinogradi su postojali i na nekadašnjem imanju Villa di Meljine, koje se prema staroj mletačkoj mapi iz 1753. godine nalazilo upravo na mestu na kome se danas nalaze

vinogradi vinarije Savina. Vina Savinalako se porodica Obradović već 25. godina bavi proizvodnjom vina, vina Savina su se pojavila na tržištu tek 2014. godine. Sve do tada vino se proizvodilo za porodicu i prijatelje u malim količinama. Kada je uzet u dugogodišnji zakup i iskrčen jedan deo manastirske parcele, na kome je posađen manji vinograd, prošireni su kapaciteti vinarije. Tradicija, moderna tehnologija, idealna lokacija vinograda i ljubav prema vinu, stvorili su četiri vrhunska vina Savina. Trenutno se proizvode dva crvena vina, jedno belo vino i jedan Rose, a u planu je desertno vino od autohtone sorte Žižak, od koje se u Boki najčešće pravi Prošek. Vina Savina su izuzetno lagana i pitka, sa karakterističnim letnjim ukusom.

Chardonnay Savina Chardonnay Savina je belo vino sa svežom aromom citrusa. Ovo elegantno belo vino je izuzetno izbalansirano, punog tela i savršene završnice, a sadrži čak 13,7 posto alkohola. Na smotri Monte Vino 2016. i 2017. godine Chardonnay Savina je proglašen za najbolje belo vino Crne Gore, a na Decanter World Wine Awards u Londonu 2017. i 2018. godine ovo vrhunsko belo vino je osvojilo bronzanu medalju. Gastronomski saveti Chardonnay Savina se savršeno slaže uz ribu i morske plodove, lagane obrok salte, piletinu i ćuretinu. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C

Rose Grenache Savina Rose Grenache Savina je roze vino, proizvedeno od sorte grožđa Grenaš (Grenache). Pitko i lagano vino sa 13,5 procenata alkohola, ima voćnu aromu maline, sa blagim primesama začinskog bilja. Na Novosadskom sajmu 2018. godine Rose Savina je proglašen za najbolje rose vino. Gastronomski saveti Rose Savina se slaže uz bela mesa, paste, predjela, obrok salate i voće. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C

Merlot Savina Merlot Savina je vrhunsko crveno vino sa čak 14,2 procenta alkohola. Ovo crveno vino sa voćnim tonovima i punog tela, izuzetno je zavodljivo i pitko. Na Decanter World Wine Awards u Londonu 2013., 2015., 2016. i 2018. godine Merlot Savina je osvojilo bronzanu medalju. Gastronomski saveti Merlot Savina se slaže sa crvenim mesom, kao što su teletina i jagnjetina. Služenje Služiti na temperaturi od 16-18°C

Cabernet Savina Cabernet Savina je vrhunsko crveno vino. U svom sastavu sadrži 80% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah i 10% Merlot. Izuzetno izbalansirano crveno vino, punog tela sa savršenom završnicom. Gastronomski saveti Cabernet Savina se slaže sa jelima od teletine, jagnjetine i

divljači. Služenje Služiti na temperaturi od 16-18°C

Mobilni: +382 67 612 988

Mobilni: +381 64 1323 193

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)