

VINARIJA PLAVINCI



Zavojice III prilaz 151
Zaklopača
Grocka, Beograd 11352
Srbija

Telefon: +381 66 29 28 27

Vinarija Plavinci proizvodi prirodna organska vina od retkih sorti grožđa, koja ne liče ni na jedno vino, koje ste do sada probali. Na osunčanim padinama sa pogledom na Dunav, na zatravljenim vinogradima vinarije Plavinci, bez upotrebe pesticida, herbicida, fungicida i veštačkog đubriva, rastu i zriju sorta grožđa Regent, jedina na Balkanu, i sorta grožđa Panonija, koju gaje samo tri vinogradara u Srbiji. Sadržaj:

Gde se nalazi

Vina sa geografskim poreklom

Organska proizvodnja vina

Vina za vegane

Kako kupiti vina Plavinci?

Koja vina su u ponudi?

Crveno vino Indigo

Belo vino Ćilibar

Belo vino Selenia

Roze vino Ramonda

Gde kupiti Gde se nalazi Vinarija Plavinci se nalazi nadomak Beograda u naselju

Plavinci, kod Zaklopače, koja pripada opštini Grocka. Nekada davno mornari koji su prolazili Dunavom nazvali su ovo mesto Plavinci, jer su se baš ovde, okupani bordoškom čorbom, nalazili vinogradi koji su se plavili. Vina sa geografskim poreklom Vina vinarije Plavinci su vina sa geografskim poreklom "Beograd", što znači da imaju garantovan kvalitet od strane države, a da se za proizvodnju ovih vina koristi samo grožđe iz Beogradskog rejonu i Gročanskog vinogorja. Organska

~~proizvodnja vina Organska proizvodnja vina podrazmeva da se grožđe gaji na~~

tradicionalan način uz pomoć najnovijih naučnih saznanja, pri čemu se vinogradi ne prskaju, ne đubre, niti obrađuju. Pitate se, kako je to moguće? Da se grožđe ne bi prskalo, zasađene su sorte vinove loze koje su izuzetno otporne na bolesti i insekte, koje se gaje u posebnom uzgojnom obliku, zbog čega su njene krošnje prozračne. Vinogradima nije potrebno mineralno đubrivo, niti životinjski stajnjak. Dovoljno je samo dodati organski kompost biljnog porekla, a ova pokošena zelena masa svojim raspadanjem obezbeđuje vinovoj lozi dovoljno hranljivih materija. U vinograde ne ulaze teške mašine, već su zatravljeni, a jednom godišnje se sade leguminoze i žitarice, iz isključivo organskog semena, koje se ručno kose, dok se vinogradi ručno obrađuju motikama. Ali to nije sve. Vina za vegane U samoj proizvodnji organskih vina, ne dodaju se enzimi, pojačivači boja i ukusa, niti bistrila životinjskog porekla, zbog čega su vina Plavinci idealna vina za vegane. Grožđe se bere, cedi, flašira i etiketira, kao nekad davno, isključivo ručno. U vinu je samo grožđe i od njega ujutru ne boli glava, jer sadrži od 8 do 10 puta manje sumpora, od običnih neorganskih vina. Kako kupiti vina Plavinci? Zbog ovako predanog organskog načina proizvodnje vina, vinarija Plavinci proizvodi ograničen broj flaša, koje možete poručiti online na njihovom sajtu, a vina će stići na vašu kućnu adresu. Budite uvereni, da ćete u moru idustrijski proizvedenih vina, popiti, ili odneti nekom na poklon, vino koje je izuzetno. Za narudžbine od 4.000 din i više isporuka je besplatna. Na užem području Beograda isporuka se vrši četvrtkom od 09:00 do 13:00.

Van užeg područja Beograda isporuka vina kurirskim službama. Koja vina su u ponudi? Vinarija Plavinci trenutno proizvodi četiri vrste vina: dva bela, jedno crveno i jedno roze vino. Poručite: Crveno vino od sorte Regent - Indigo Belo vino od sorte Panonia - Ćilibar Belo vino od sorte Tamjanika - Selen Roze vino od sorte Marselan - Ramonda

Crveno vino Indigo Crveno vino Indigo je vino od sorte grožđa Regent, koje jedinstveno na Balkanu. Ovo potpuno organsko vino, koje odležava od 12 do 18 meseci je suvo vino izuzetno tamno crvene boje. U mirisu preovlađuju nar, višnja i kupina. Indigo je pitko vino, srednje punog tela i blago trpkasto, sa dugom završnicom. Slaganje uz hranu S obzirom da je tamno crveno vino, Indigo se najbolje

slaže uz gulaše, mućkalice, divljač, bifteke, jela sa jakim sosovima, kolače od

čokolade, kao i masne sireve uz smokve, grožđice i orahe. SluženjeVino Indigo treba dekantirati i ostaviti da stoji na vazduhu bar dva sata pre služenja. Služiti na temperaturi od 16°C – 18°C.

Belo vino ČilibarBelo vino Čilibar je suvo vino od sorte grožđa Panonia, boje ćilibara. Ovo pitko osvežavajuće organsko vino, naglašenih kiselina miriše na dinju, kajsiju i jabuku. U ustima je puno, a na nepcu kremasto sa naglašenom mineralnošću. U grlu dugo ostaju arome crvenog grejpfruta.Slaganje uz hranuModerno, osvežavajuće belo vino Čilibar najbolje se slaže uz ljutu azijsku hranu, svinjetinu i jagnjetinu, piletinu, pačevinu i ćuretinu u belim sosovima, plave ribe i plave sireve, kao i uz čizkejk, pitu od višanja, baklavu.SluženjeVino Čilibar poslužiti ohlađeno na 9°C – 11°C.

Belo vino Selenabelo vino Selenaproizvedeno je od organskog grožđa sorte Tamjanika. Ovo osvežavajuće belo vino ima tipičnu, mada manje intenzivnu aromu Tamjanike, sa nesvakidašnjom punoćom.SluženjeNesvakidašnje i veoma pitko vino Selenasluži se ohlađeno na 9°C – 11°C.

Roze vino RamondaRoze vino Ramonda je proizvedeno od organskog grožđa sorte Marselan. Izuzetno osvežavajuće vino u vrelim letnjim danima, ima cvetni i voćni miris i visoke kiseline.Roze vino Ramonda je zvanično vino turističke rute "Kraljevski vinski put Srbije". Slaganje uz hranuDobro ohlađeno roze vino Ramonda najbolje se slaže uz roštilj, hladno pečenje, picu, sireve i hladne nereske.SluženjeRose vino Ramonda se služi dobro ohlađeno na 7°C – 9°C. Gde kupitiOrganska vina vinarije Plavinci možete kupiti direkto u online prodavnici, kao i na Shoppster-u. Takođe ih možete nabaviti u mnogobrojnim prodavnicama u Beogradu i Novom Sadu. Pre nego što se uputite u prodavnice, pozovite ih telefonom. Nisu svi ažurni u popunjavanju zaliha, pa nema uvek svih vina na svim lokacijama.

ProdavniceBeograd

Fino vino, Pop Lukina 6, Beograd, +381 11 40 30 962

Planeta vina, Strahinjića bana 36, Beograd, +381 11 40 38 872

Just organic, Kursulina 2, Beograd, +381 11 24 58 135

Atelje ukusa, Karađorđev trg 1, Zemun, +381 61 63 18 882

Vinski dućan Tinto, Lagumska 16, Zemun, +381 60 73 73 746

Ours, Ilije Stojadinovića 63, Čukarica, +381 62 24 44 71

Relić BM, Bulevar revolucije 298, Grocka, +381 11 85 25 883Novi Sad

Biopark, Hadži Ruvimova 58, Novi Sad, +381 60 60 50 011

Bio salaš Idei, ugao Svetojovanske i Žitnog trga lokal 2, Novi Sad, +381 21 30 06

246 RestoraniU ovim restoranima možete uživati u ukusnim jelima uz sjajna vina

vinarije Plavinci: Vinogradi, Hajduk Veljka 30, Grocka, +381 11 42 42 800

Kafanica, Kneza Višeslava 66a, Beograd, +381 11 35 43 344
Rubin, Kneza Višeslava 29, Beograd, + 381 11 35 10 987
Zadruga, Makenzijeve 43, Beograd, +381 11 40 40 343
Little Bay, Dositejeva 9a, Beograd, +381 11 32 84 163
Endorfin, Braće Jugovića 3, Beograd, +381 11 32 81 701
Marinero, Kej oslobođenja 11a, Zemun, +381 65 99 59 111

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)