

VINARIJA PANTIĆ



Balkanska 27, 11000 Beograd
Gajčić bb
Mladenovac, Beograd 11400
Srbija

Telefon: +381 11 40 90 362

Nastala iz želje da očuva porodičnu tradiciju, Vinarija Pantić od 2012. godine uspešno vraća bogatu vinsku tradiciju Kosmaja, koja traje još od Rimljana. Ova priča koja nema kraja, iskazana je kroz prelepa vina Dubonskog vinogorja, koje pripada Beogradskom vinskom rejonu. Uramljena potvrda načelnika sreza kosmajskog iz 1905. godine, kojom se odobrava sadnja loze nakon analize zemljišta, uspomena je na vinarsku tradiciju porodice Pantić.

Sadržaj:

Gde se nalazi

Vina vinarije Pantić

Belo vino Trač Tamjanika

Belo vino Monolog

Belo vino Chardonnay Barrique

Crveno vino Dijalog

Crveno vino Presto Barrique

Rose vino Dogovor Gde se nalazi Vinarija Pantić se nalazi na obroncima Kosmaja, u

selu Rajkovac, tri kilometara pre Mladenovca, na pola sata od Beograda.

Vina vinarije Pantić Vina vinarije Pantić privukla su pažnju još 2017. godine, kada je

vinarija postala sveukupni pobednik Novosadskog sajma, a iste godine crveno vino

Presto Barrique dobilo je zlatnu medalju u Beču, na prestižnom takmičenju AWC

Vienna 2017. Vina vinarije Pantić možete poručiti online na njihovoj web strani. Vina

vinarije Pantić se proizvode isključivo od grožđa dobijenog iz sopstvenih vinograda,

koji se prostiru na oko 5 ha. Na zelenim proplancima Kosmaja, odakle se pogled

pruža ka Šumadiji, rastu bujni vinogradi u kojima su zasađene razne sorte grožđa.

Ovde rastu Cabernet Fran, Cabernet Sauvignon, Chardonnay Fran, Merlot, Manzonei, Sauvignon Blan, Tamjanika, itd... Kapacitet vinarije Pantić je 30 000 litara vina, koja se u vinskom podrumu čuvaju u buradima od francuskog i srpskog hrasta. U

narednom periodu vinarija planira da proširi svoje vinograd na 10ha, zasadam autohtonih sorti Tamjanika i Prokupac.

Belo vino Trač Tamjanika Belo vino Trač dobijeno je od sorte grožđa Tamjanika.

Slamasto žute boje, razigrano u čaši, ovo pitko belo vino umerene kiselosti, ima muskatnu aromu sa tonovima začina i poljskog cveća, koji se produžavaju i na

ukus. Slaganje sa hranom Belo vino Trač Tamjanika se najbolje slaže uz bela mesa i lagane obrok salate. Služenje Najbolje služiti na temperaturi od 9°C - 11°C.

Belo vino Monolog Belo vino Monolog je dobijeno od sorte grožđa Chardonnay.

Slamasto žute boje, pitko vino ima čist sortni miris, pun ukus sa postojanom voćnom aromom. Slaganje sa hranom Belo vino Monolog odlično se slaže sa piletinom i jelima od ribe i morskih plodova. Služenje Najbolje služiti na temperaturi od 9°C - 11°C.

Belo vino Chardonnay Barrique Belo vino Chardonnay Barrique dobijeno je od sorte grožđa Chardonnay, i odležalo je šest meseci u barik buradima od francuskog i

srpskog hrasta. Izrazito žute boje, ovo pitko vino ima citrusni miris prožet aromama vanile i karamele. Nagrade Belo vino Presto Chardonnay 2015 dobitnik je bronzane

medalje Novosadskog sajma 2017. Slaganje uz hranu Vino Presto Chardonnay se odlično slaže uz dimljeni losos ili ćureće medaljone sa prelivom od šumskog voća ili kamembera. Služenje Najbolje služiti ohlađeno na 10°C - 13°C.

Crveno vino Dijalog Crveno vino Dijalog dobijeno je od sorte grožđa Merlot i

Cabernet Franc. Ovo crveno vino zagasito crvene boje sa izraženim voćnim mirisom, punog je ukusa sa postojanom aromom. Slaganje sa hranom Vino Dijalog se najbolje slaže uz pršutu i stare sireve, biftek ili pikantna jela od tamnih mesa i

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

Crveno vino Presto Barrique Crveno vino Presto Barrique je kupaza dva vrhuse sorte grožđa Merlot (80%) i Cabernet Franc (20%). Zagasito crvene boje sa

džemastom strukturom, ovo barikirano crveno vino ima aromu šumskog voća sa primesama vanile, koji se osećaju i u ukusu koji prožimaju voćne kiseline i suva šljiva. Nagrade Crveno vino Presto 2015 dobitnik je zlatne medalje Novosadskog

sajma 2017. Slaganje sa hranom Vrhunsko vino Presto Barrique se najlepše slaže uz

divljač, tamna mesa, ili mesa sa prelivom od plavih sireva. SluženjeVino Presto Barrique treba dekantirati i ostaviti na vazduhu bar dva sata pre služenja. Služiti na temperaturi od 16°C – 18°C.

Rose vino DogovorRose vino Dogovor je dobijeno od sorte grožđa Merlot. Ovo ružičasto vino na mirisu ima sladunjave tonove jagode i maline, dok na ukusu preovladavaju kremasti tonovi šumskog voća prožeti kiselinom zelene jabuke. NagradeRose vino Dogovor 2016 dobitnik je srebrne medalje AWC Vienna 2017 i zlatne medalje Novosadskog sajma 2017.Slaganje uz hranuPitki roze Dogovor se idealno slaže uz testeninu i jela italijanske kuhinje.SluženjeSlužiti dobro ohlađeno na 7°C – 9°C.

Telefon: +381 11 3614 727

Telefon: +381 11 3614 678

Mobilni: +381 62 575 463

Mobilni: +381 62 575 463

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)