

VOĆNE RAKIJE PLAZINIĆ



Premeća bb
Čačak 32224
Srbija

Telefon: +381 63 613 170

Na osunčanim obroncima planine Jelice, u selu Premeća, pored Čačka, u jednom od najpoznatijih voćarskih krajeva Srbije, već decenijama nastaju nadaleko čuvene

voćne rakije Plazinić. Asortiman:

Šljivovica 3 godine

Šljivovica 8 godina

Šljivovica 15 godina

Dunjevača

Kajsijevača

Vilijamovka

Travarica

Klekovača

Jabukovača

Višnjevača Gde poručiti Podrum Plazinić sa ljubavlju proizvodi najbolje srpske rakije

iz čačanskog kraja, od pažljivo izabranog zrelog voća, po tradicionalnoj recepturi, prirodnim vrenjem i destilacijom u tradicionalnim bakarnim kazanima. Ove

prirodne voćne rakije sazrevaju u hrastovim buradima, u kojima dobijaju autentičnu

aromu i nezaboravan ukus i miris. Nakon sazrevanja i odležavanja u buradima,

voćne rakije Plazinić flaširaju se u različita kvalitetna pakovanja (250ml, 500ml,

750ml). Vrhunske voćne rakije Plazinić, koje je još davne 1992. godine počeo da

pravi profesor Milan Plazinić, već dugi niz godina osvajaju nagrade na najvažnijim

manifestacijama i takmičenjima za najbolje rakije, kao što su: Sajam šljiva Osečina

2017, "Žestival" 2017 Užice, "Šumadijska Kraljica" 2017 Gornja Trepča, Smotra

Najboljih Srpskih Šljivovica Čačak 2016, Sabor Srpske Šljivovice "Šumadijska

kraljica" Gornja Trepča 2012, Smotra Najboljih Srpskih Šljivovica Čačak 2011, Republička Smotra Šljivovih Rakija "Šumadijska kraljica" Gornja Trepča 2011, Republička Smotra Šljivovih Rakija "Šumadijska kraljica" Trepča 2010, Rakijada Sočanica 2010, Plodovi Zapadnog Pomoravlja Zablaće 2008, Republička Smotra Šljivovih Rakija "Šumadijska kraljica" Gornja Trepča 2007, Plodovi Zapadnog Pomoravlja Zablaće 2007, "Dani Šljive" Koštunići 2004, Beogradski Sajam SVET VINA 2004, "Dani Šljive" Koštunići 2002, "Dani Šljive" Koštunići 2001, Međunarodni Sajam "Svet vina" Beograd 2004.

Vrhunske rakije Plazinić imaju različite karaktere, izražen miris i ukus, a na vama je da izaberete omiljen ukus zrelog voća čačanskog kraja. Šljivovica 3 godineŠljivovica Plazinić 3 godine stara je šljivova prepečenica koja se proizvodi od odabranih zrelih plodova autohtone sorte šljive Dragačice. Nakon prirodnog vrenja i destilacije u bakarnim kazanima, Šljivovica podruma Plazinić 3 godine sazreva u buradima od hrasta kitnjaka, nakon čega se ručno pakuje u prepoznatljiva kvalitetna pakovanja. Šljivovica 8 godinaŠljivovica 8 godina stara je šljivova prepečenica koja se proizvodi od šljive Dragačice, prepoznatljive šljive iz šljivika Zapadne Srbije. Prirodnim vrenjem najsočnijih šljiva nastaje duša ovog rajskog pića, koje se nakon toga destiliše u bakarnim kazanima i ostavlja u burad od hrasta kitnjaka da sazreva 8 godina.

Šljivovica 15 godinaŠljivovica 15 godina stara je unikatna mala serija šljivove prepečenice proizvedene od najzrelijih šljiva Dragačice, koja se nakon destilisanja ostavlja da sazreva 15 godina u hrastovim buradima. Ova vrhunska rakija ima izražen somotast i diskretno svež, smiren miris, punog, zaokruženog, sladunjavog ukusa sa primesama voća i bilja, i dugom i izuzetno prijatnom završnicom.Šljivovica 15 godina stara je najprijatnija kao aperitiv.

DunjevačaDunjevača podruma Plazinić proizvodi se prirodnim vrenjem zrelih dunja koje sazrevaju na padinama planine Jelice. Nakon destilacije u bakarnim kazanima, sazreva u staklenim balonima. Ova vrhunska dunjevača ima miris dunja sa ormana, i nežnu i meku aromu zrelih dunja.

KajsijevačaKajsijevača podruma Plazinić proizvedena je od najsočnijih, zrelih kajsija koje rastu u čuvenom voćarskom kraju, nadomak Čačka.Kajsijevača Plazinić ima izražen i nežan miris i najfiniju aromu zrelih kajsija čačanskog kraja.

ViljamovkaViljamovka porodičnog podruma Plazinić proizvodi se prirodnim vrenjem zrelih krušaka sorte viljamovka, koja se nakon destilacije u bakarnim kazanima sazreva 12,3

neguje i sazreva. Viljamovka Plazinić ima karakterističan miris i prefinjenu aromu kruške viljamovke.

Travarica Travarica podruma Plazinić ima skladan miris šljivovice sa primesama lekovitog bilja. Proizvodi se po tradicionalnom receptu od šljivove prepečenice i macerata lekovitog bilja. Mrkožute boje, sa zelenkastim prelivima, ova prefinjena travarica ima prefinjen miris, usklađenu aromu šljivove prepečenice i lekovitih trava prijatan aromatičan ukus. Travarica Plazinić može se piti kao aperitiv rashlađena, ili na sobnoj temperaturi.

Klekovača Prijatno aromatičnog ukusa, Klekovača podruma Plazinić proizvodi se od šljivove prepečenice oplemenjene klekom, koja je sazrevala u hrastovim buradima, zbog čega se u mirisu prepliću mirisi šljiva, kleke i hrastovine. Klekovača Plazinić ima prepoznatljivu mrkožutu boju, prijatan miris kleke i somotsko meku aromu stare šljivovice. Klekovača se može piti rashlađena ili na sobnoj temperaturi.

Jabukovača Jabukovača podruma Plazinić je prirodna voćna rakija koja se proizvodi od raznih sorti jabuka, koje se tradicionalno gaje na obroncima planine Jelice. Ova unikatna, mala serija jabukovače ima meku i prefinjenu aromu. Bistre žute boje, ova prava rakija za sladokusce, mekog punog ukusa, ima smiren miris u kojem se prepliću miris jabuke i hrasta. Višnjevača Višnjevača podruma Plazinić je liker od višanja, koji se proizvodi destilata višnje i šećera u koji se dodaje macerat zrelih višanja. Ovaj plemeniti aperitiv ima rubin crvenu boju i skladnu aromu zrelih višanja, prijatnog okrepljujućeg voćnog ukusa. Gde poruciti Voćne rakije Plazinić možete poručiti telefonom. Beograd tel: +381 69 613 172 Čačak tel: +381 63 613 170 Probajte prirodne voćne rakije Plazinić, a svaki gutljaj pruža pravo uživanje!

Mobilni: +381 69 613 172

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)