

VINO KALEM



Velika Drenova bb
Trstenik 37245
Srbija

Telefon: +381 37 725 455

Sa tradicijom gajenja loznih kalemova i vinove loze, koja traje više od jednog veka,
Vino kalem ad iz Velike Drenove uspešno proizvodi najkvalitetnije sadnice vinove

loze, vina i voćne rakije.

Asortiman:

Vina

Cabernet Sauvignon 1892

Merlot 1892

Sauvignon Blanc 1892

Chardonnay 1892

Rizling 1892

Rose 1892

Tamjanika 1892

Rakije Orden

Lozni kalemovi

Gde kupiti Vinarija kompanije VINO kalem ad nalazi se u mestu Velika Drenova,

jednom od najpoznatijih vinogradarskih mesta u Srbiji, desetak kilometara od

Trstenika, a pripada Trsteničkom vinogorju i vinogradskom rejonu Tri

Morave. Nedaleko od leve obale Zapadne Morave, u vinogradima koji se prostiru na

7 ha, rastu najkvalitetnije sorte grožđa Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio,

Frankovka, Merlot, Cabernet Sauvignon, Traminac, kao i naše autohtone sorte

Tamjanika i Prokupac, od kojih nastaju kompleksna, sveža i lepršava vina. Nova

vinarija, koja je izgrađena u periodu između 2014. i 2015. godine zahvaljujući

najmodernijom opremom ima kapacitet 5.000.000 litara vina godišnje. VINO kalem

~~proizvodi veliki asortiman vina, stona vina, kao i vrhunska Dominant Premium vina:~~

Prokupac 1892 Dominant Premium, Merlot 1892 Dominant Premium, Vranac 1892 Dominant Premium i Cabernet Sauvignon 1892 Dominant Premium. Cabernet Sauvignon 1892 Cabernet Sauvignon 1892 je crveno vino intezivno ljubičasto, borde boje, sa izraženim voćnim tonovima bobičastog voća. Na ukusu puno, sa primetnim blagim tonovima domaćeg barika i finih kiselina, koje vinu daje prikladnu harmoniju. Na beogradskom sajmu BeoWine 2018 vino Cabernet Sauvignon 1892 dobilo je srebrnu diplomu. Služenje Cabernet Sauvignon 1892 se služi rashlađen na temperaturi od 8-10°C. Slaganje sa hranom Najbolje se slaže uz crvena mesa, kobasice, jela sa roštilja i divljač.

Merlot 1892 Merlot 1892 je crveno vino tamno bordo boje i voćno, cvetne arome, sa mirisima višnje, borovnice, uz diskretne začinske tonove. Na ukusu puno, skladno i voćno, sočnih tanina i fino usklađenih kiselina, sa naznakom hrastovine u završnici, jer je vino odležalo 6 meseci u novim baricima, domaće proizvodnje. Služenje Merlot 1892 se služi rashlađen na temperaturi od 18°C. Slaganje sa hranom Odlično se slaže uz crvena mesa, kobasice, jela sa roštilja i divljač. Sauvignon Blanc 1892 Sauvignon Blanc 1892 je izrazito aromatično suvo belo vino zelenkasto žute boje, sa tonovima tropskog voća, veoma punog, trajnog ukusa sa fino izbalansiranim kiselinama. Dobitnik srebrne diplome na beogradskom sajmu BeoWine 2018. Služenje Sauvignon Blanc 1892 se služi rashlađen na temperaturi od 10-12°C. Slaganje sa hranom Slaže se uz neutralne kravlje i kozije sireve, ribe i morske plodove, kao i piletinu i ćuretinu sa začinskim biljem.

Chardonnay 1892 Chardonnay 1892 je suvo belo vino proizvedeno u kontrolisanim uslovima od probirne berbe grožđa sa sopstvenih zasada vinograda Sojak. Vino je iz izrazito zelednaste boje sa blagim žućkastim tonovima, kompleksnih voćnih aroma jabuke, breskve i tropskog voća, punog harmoničnog ukusa sa finim kiselinama. Služenje Chardonnay 1892 se služi rashlađen na temperaturi od 10-12°C. Slaganje sa hranom Preporučuje se uz ribu sa roštilja, rakove i školjke, piletinu u kremastom sosu, Cezar salatu i druge salate na bazi šunke. Rizling 1892 Rizling 1892 je suvo belo vino zelenkasto žute boje, zrelog voćno cvetnog mirisa. Rizling 1892 od grožđa iz Trsteničkog vinogorja predstavlja kupazu Italijanskog i Rajnskog rizlinga. Punog, skladnog ukusa sa blagim naznakama meda i fino izbalansiranih kiselina. Služenje Rizling 1892 se služi rashlađen na temperaturi

od 10-12°C Slaganje sa hranom Odlično se slaže uz sireve, ribu i ne praterano začinjena mesa.

Rose 1892 Rose 1892 je jedinstvena kupaža Frankovke, Pinot Noira i Muskat Hamburga, koja daju vinu nežne rose boju i izrazito cvetne arome, umeren ukus i fine kiseline u završnici. Služenje Rose 1892 se služi rashlađen na temperaturi od 10-12°C Slaganje sa hranom Najbolje se slaže uz grilovani koziji sir, brancin sa grilovanim povrćem, smuđ u sosu od žalfije i bečku šniclu. Tamjanika 1892 Neodoljiva i autentična Tamjanika 1892, intenzivnog cvetnog mirisa, je belo vino, skladnog i punog ukusa, sa svežim vibrantnim kiselinama koje vinu daju živost, trajnost i svežinu. Služenje Tamjanika 1892 se služi rashlađena na temperaturi od 10-12°C Slaganje sa hranom Preporučuje se uz blago začinjenu hranu, pečeno povrće, ribu i piletinu i sve tipove salata. Rakije Orden Rakije Orden su kvalitetne voćne rakije destilovane na savremenim destilacionim kolonama, u uslovima kontrolisane fermentacije, od odabranih, najfinijih voćnih destilata. Od 2009. godine kada nekadašnja Zemljoradnička zadruga "Vino kalem" postaje akcionirasko društvo, počinje nov period ove kompanije sa izuzetno bogatom istorijom, koja je oduvek bila poznata po najkvalitetnijim loznim kalemovima i grožđu. U spoju tradicije i vrhunske tehnologije pored izuzetno bogatog asortimana belih, rose i crvenih vina, Vino kalem počinje i sa proizvodnjom voćne rakije Orden od destilata najkvalitetnijeg voća šljive, viljamovke, kajsije, dunje, grožđa i višnje. Rakije Orden se služe kao aperitiv, rashlađene na temperaturi od 10 do 13 C. Asortiman rakija čine: Loza Orden Viljamovka Orden Kajsija Orden Dunja Orden Šljivovica Orden Lozni kalemovi Najkvalitetniji lozni kalemovi se proizvode u Matičnjaku za proizvodnju reznica loznih podloga, koji se prostire na površini od 20 ha, kao i u Matičnjaku za proizvodnju vioka (pelcera) plemenitih sorti vinove loze, koji se prostire na površini od 10 ha, koji su u vlasništvu firme Vino Kalem ad. Bezvirusne sadnice vinove loze za podizanje ovih Matičnjaka poreklom su iz Francuske, a Vino Kalem ad proizvodi od 3 do 4 miliona komada loznih kalemova vinskih i stonih sorti za proizvodnju belih i crvenih vina. Gde kupiti Najkvalitetnije prirodne voćne rakije, kao i veliki asortiman vina, koje proizvodi Vino Kalem ad iz Velike Drenove, možete kupiti direktno u njihovoj online prodavnici.

Telefon: +381 37 725 111
Mobilni: +381 63 86 82 955

[Pošeti website](#)

[Pošalji e-mail](#)