

DESTILERIJA RTANJSKA



Vrbovac
Boljevac 19370
Srbija

Telefon: +381 63 75 58 836

U podnožju misteriozne planine Rtanj u selu Vrbovac Destilerija Rtanjska proizvodi rakije Rtanjska duša od vrhunskog voća iz sopstvenih zasada. Rtanjska moćna rakija nastaje pažljivim odabirom najkvalitetnijih plodova, uz podršku najsavremenije tehnologije i duge tradicije Istočne Srbije. Rakija Rtanjska duša odležava u hrastovim buradima sačinjenim od tri vrste hrasta, koji rastu u podnožju planine Rtanj. Tokom višegodišnjeg sazrevanja ova rtanjska rakija upija čudesnu energiju magične planine i najlepše tonove kitnjaka, medunca i sladuna. Asortiman:
Rtanjska šljiva
Rtanjska viljamovka
Rtanjska medunjica
Rtanjska kajsija
Rtanjska dunja U pradedinom voćnjaku u selu Vrbovac u opštini Boljevac, tokom 70-ih godina prošlog veka porodica Đorđević je gajila retku srpsku autohtonu sortu šljive Crvena ranka, kao i sorte čačanska lepotica i čačanska rodna. Od sopstvenog voća dvostrukom destilacijom na tradicionalan način, nastala je voćna rakija sa Rtnja, koja u sebi krije dušu ovog kraja. Kapaciteti voćnjaka su prošireni 1996. godine, kada su posađene dunje, kruške i kajsije. Vremenom se sticalo znanje, prenosilo se iskustvo i negovala tradicija. Tako je nastala moćna rakija sa dušom - Rtanjska duša. Rtanjska šljiva Rtanjska šljiva je perfektno izbalansirana voćna rakija karakterističnog ukusa šljiva crvene ranke, čačanske lepotice i čačanske rodne.

Šljivovica odležava sedam godina u hrastovim buradima, koji joj dodaju tonove

vanile i čokolade. Ovi tonovi čiste slasti osećaju se već nakon prvog gutlja.

Nagrada Na manifestaciji "Srpske rakije" održanoj u hotelu Radisson Collection Old 2021 godine u Beogradu, Rtanjska duša šljiva osvojila je zlatnu medalju.

Temperatura služenja: 12-16° C **Uparivanje sa hranom** Odlično se slaže sa masnom nadimljenom ribom, pečenom jagnjetinom i govedinom, pastama sa gljivama i parmezanom.

Rtanjska viljamovka Rtanjska viljamovka je voćna rakija koja pleni pitkošću, a u svakom gutljaju ostavlja ukus zrele i sočne kruške viljamovke.

Temperatura služenja 12-16° C **Period odležavanja** 4 godine **Uparivanje sa hranom** Rtanjska duša, rakija od kruške vilijamovke, idealno se kombinuje uz hladna predjela, suva mesa, sireve i orašaste plodove.

Rtanjska medunjica Rtanjska medunjica je kupaža rakije od dunje i meda sa Rtnja. Ljubitelji slatkastih pića već čitavu deceniju uživaju u apsolutnom skladu rtanjskog lekovitog meda i voća.

Temperatura služenja 12-16° C **Period odležavanja** 4 godine

Rtanjska kajsija Rtanjska kajsija je nežna i pitka voćna rakija sačinjena od pažljivo izabranih sorti kajsije kečkemetska ruža i roksana. Rakija mirisom podseća na pekmez od kajsija, a na prvi gutljaj prenosi ukus tog plemenitog voća.

Temperatura služenja 12-16° C **Period odležavanja** 4 godine

Rtanjska dunja Rtanjska dunja je voćna rakija punog ukusa i intenzivnog negovanog mirisa, koji nas vraća u detinjstvo. Ova izuzetna dunjevača dobijena je dvostrukom destilacijom od posebno biranih zrelih plodova leskovačke dunje sa sopstvenih zasada podno planine Rtanj.

Temperatura služenja 12-16 C **Period odležavanja** 4 godine **Uparivanje sa hranom** Odlično se slaže uz tvrde i polutvrde bele sireve, sireve sa plesnima, dimljena mesa, tost hleb i džemove.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)