

VINARIJA VINIS



Dubočka 89, Dobra voda
Jagodina 35218
Srbija

Telefon: +381 35 82 67 145

Na blago zatalasanim brdima koja se prostiru između Pomoravlja i Resave, u selu Dobra Voda, nedaleko od Jagodine, Vinarija Vinis gaji blagorodne vinograde od kojih pravi vrhunska vina koja su nagrađena pobjedničkim odličjima i zlatnim medaljama na prestižnim sajmovima i ocenjivanjima vina u Srbiji, ali i u svetu u Bordou,

Londonu, Briselu, Mađarskoj, itd. Sadržaj:

Gde se nalazi

Vina Vinis

Merlot & Cabernet Sauvignon Vinis

Chardonnay Vinis

Rose Vinis

Grappa Vinis

Gde poručiti Na celodnevno osunčanim brežuljcima na 250-300 m nadmorske visine

sa zemljištem idelanim za vinovu lozu, na 6,5 hektara rasprostiru se vinogradi

porodice Nikolić u kojima su zasađene visokokvalitetne francuske sorte grožđa:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay. Gde se nalazi Vinarija Vinis se nalazi u

selu Dobra Voda, koje je 18 km udaljeno od Jagodine. Pripada Jagodinskom

vinogorju i rejonu Tri Morave. Od Beograda je udaljena 130 km, od Kragujevca 52

km, a od Niša 121 km.

Vina Vinis U vinskoj ponudi Srbije vina Vinis prisutna su tek od 2011. godine i za vrlo

kratko vreme Vinarija Vinis se našla u samom vrhu srpskog vinarstva. Kao glavni

razlozi vrtoglavog uspona ove mlade vinarije iz Jagodine mogu se smatrati

podneblje Jagodinskog vinogorja, koje pripada rejonu Tri Morave, kao i sunce, zemlja

i probrane sorte vinove loze. Ali oni koji su svakako bili prsudni su porodični

tradicija, ali i posvećenost vinu i vinogradarstvu njenih vlasnika, koji su istančani osećaj za dobra vina izgradili radeći decenijama u Francuskoj, kao i opredeljenost da se u proizvodnji iskoristi sve ono najnaprednije što nudi savremena i inovativna vinarska tehnologija 21. veka. Ono što je učinilo da vinarija Vinis za kratko vreme postane veoma uspešna porodična vinarija i da selo Dobra Voda upiše zlatnim slovima na vinsku mapu Srbije je spoznaja da vinogradarstvo i vinarstvo nisu samo delo i puka proizvodnja, već strast, draž, saznavanje, istraživanje i usavršavanje koje se nikada ne završava. Zbog toga ne zavaravajući se dosadašnjim postignućima, vinarija proširuje zasade novim sortama vinove loze, što je siguran znak da nas očekuje još šira lepeza vrhunskih crvenih, belih i roze vina. Merlot & Cabernet Sauvignon Vinis Merlot & Cabernet Sauvignon Vinis je suvo crveno vino intenzivno rubin crvene boje, harmoničnog i punog ukusa sa lepim kiselinama, koje mu daju živost i lagano se tope u završnici. Ova kupaža sorti Merlot i Cabernet Sauvignon odlikuje se veoma karakterističnim pikantnim i izraženim začinsko – voćnim mirisima u kojima dominiraju tonovi višnje i borovnice uz diskretne začinske note barika. Slaganje uz hranu Odlično se slaže uz crvena mesa i divljač, svinjsku plećku pod sačem sa krompirom, prženi biftek, srnetinu, divljeg jelena, divlju svinju, zeca i ostale specijalitete srpske kuhinje. Služenje Služi se na sobnoj temperaturi. Nagrade Bronzana medalja na Međunarodnom takmičenju Rozeborok Miklos-Napi 2015. u Mađarskoj, zlatna medalja na IX Međunarodnom ocenjivanju vina i rakije u Topoli 2013, bronzana medalja na svetskom takmičenju Decanter 2015, zlatna medalja i velika zlatna medalja na Međunarodnom takmičenju Concours Mondial De Bruxelles 2018, srebrna medalja na Međunarodnom takmičenju Concours International De Lyon 2016, zlatna diploma na Nacionalnom takmičenju za najbolja vina i rakije Srbija 2013, srebrna medalja na Međunarodnom takmičenju Mondial du Merlot & Assemblages 2016, zlatna diploma na BeoWine Fair 2016, zlatna medalja na XI Međunarodnom ocenjivanju vina i rakija u Topoli 2015, Velika zlatna medalja na Međunarodnom takmičenju Concours Mondial De Bruxelles 2016, zlatna medalja na Međunarodnom takmičenju Concours Mondial De Bruxelles 2018, zlatna medalja na Međunarodnom takmičenju Concours Mondial De Bruxelles 2019, velika zlatna medalja na takmičenju Saveza vinara i vinogradara Srbije 2021,

zlatna medalja na takmičenju Open Balkan 2023. Chardonnay VinisChardonnay Vinis je suvo belo vino zeleno žute boja i atraktivnog, osvezavajućeg, voćnog mirisa u kojem dominiraju tonovi breskve i kajsije. Ovaj šardone ima pun i harmoničan ukus sa pikantnim kiselinama, koje se lako tope u ustima i daju osećaj živosti i svežine.Slaganje uz hranuluzetno lepo se slaže uz sva jela srpske kuhinje, a preporučuje se konzumiranje uz bogata hladna predjela, piletinu, ćuretinu na različite načine, svinjski vrat na žaru, pijanog šarana, smuđ orli sa tartar sosom, lososa na roštilju, dimljenog lososa.SluženjeSluži se rashlađen na temperaturi od 9 – 11°C.NagradeSrebrna medalja na Nacionalnom takmičenju za najbolja vina i rakije Srbija 2013, srebrna medalja na IX Međunarodnom ocenjivanju vina i rakije u Topoli 2013, zlatna medalja na XI Međunarodnom ocenjivanju vina i rakija u Topoli 2015, zlatna medalja na takmičenju Saveza vinara i vinogradara Srbije 2021, srebrna medalja na takmičenju Open Balkan 2023. Rose VinisRose Vinis je roze vino proizvedeno od grožđa sorti Merlot i Cabernet Sauvignon primenom savremenih tehnologija. Ovo vino provokativne blede pink boje se odlikuje izraženim voćno cvetnim mirisima i osvežavajućim, harmoničnim ukusom sa kiselinama koje ovom vinu daju svežinu.Slaganje uz hranuNajbolje se slaže uz hladna i topla predjela, ribu, pileće i ćureće meso, svinjsko meso, roštilj i druge specijalitete srpske kuhinje.SluženjeBogatstvo opojnih mirisa i harmoniju ukusa ovo vino najbolje ispoljava ukoliko se konzumira rashlađeno na 10 – 12° C.NagradeDiploma šampiona na XI Međunarodnom ocenjivanju vina i rakija u Topoli 2015, srebrna medalja na takmičenju Open Balkan 2023. Grappa VinisPored proizvodnje vina vinarija Vinis pravi i rakiju od grožđa pod nazivom Grappa. Ovaj vrhunski destilat vina ćilibarske boje na ovogodišnjem V međunarodnom festivalu rakije "Gornje Podunavlje" u Apatinu, osvojio je zlatnu medalju u kategoriji rakija lozovača obojena. Gde poručitiRakiju od grožđa i vina Vinis možete kupiti u dobro snabdevenim vinotekama, ili ih možete poručiti direktno od proizvođača na broj telefona: +381 60 62 67 145.

Mobilni: +381 60 62 67 145

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)