

VINARIJA CVETKOVIĆ



Miće Milića 5, Stanjevo
Aleksandrovac 37230
Srbija

Telefon: +381 64 27 66 750

U srcu župskog vinogorja, gde je vino vekovima deo života, Vinarija Cvetković stvara autentična vina koja povezuju tradiciju i moderan izraz teroara. Asortiman: Vino Zova, Vino RoZen, Vino Ferdinand. Gde poručiti Kao porodična vinarija sa ograničenom proizvodnjom do 15.000 boca godišnje, posvećeni su ručnom radu u vinogradu i minimalnim intervencijama u podrumu, kako bi svaka boca bila odraz godine, zemlje i njihove filozofije. Vina Vinarije Cvetković nastaju od grožđa sa pažljivo odabranih župskih položaja, uz puno poštovanje prema sorti i specifičnostima župskog podneblja. Tamjanika sa dominantnim notama zove, svilenkasti Rozen od prokupca i merloa i kompleksni Ferdinand predstavljaju njihovu interpretaciju vina koje "miriše na još" – vina koje se pamti i koje traži novi gutljaj. Vino Zova je belo vino i autentična je interpretacija tamjanike iz srca Župe – vina koje u svom mirisu nosi svoje ime - Zova. Dominantni cvetni tonovi zove, koji prirodno prate tamjaniku u ovom teroar, prepliću se sa notama tamjana, bosiljka i citrusa. Elegantna, vibrantna i osvežavajuća, Zova osvaja i nosi duh bašte u punom cvatu. U ustima je voćna i živahna, sa mineralnim završetkom koji poziva na još jedan gutljaj. Sorta: Tamjanika Berba: 2023 Alkohol: 12,5% Metod proizvodnje: Fermentacija u inoksu, hladna maceracija 12h pre fermentacije Odležavanje: 3 meseca u inoxu na finom talogu Temperatura serviranja: 8–10°C Preporuka za hranu: Lagane salate, pileti

limunom, aromatične paste, azijska kuhinja, kozji sir. Nagrade: Srebrna medalja - Open Balkan Wine Trophy 2024

Vino RoZenRoZen je vino koje spaja sunce i zen, nežnost i karakter. Dobijeno od merloa i prokupca, ovaj rose odiše aromama zrelih jagoda, malina i ružinih latica, sa primesama narandžine kore. Na ukusu je elegantno, sa svežom kiselošću i zaokruženom strukturom. Idealan je saputnik za letnje večeri, zalaske sunca i laganu hranu – ili jednostavno za trenutke kada želite da život zamiriše na još. Sorta: Merlot i Prokupac Berba: 2023 Alkohol: 12,5% Metod proizvodnje: Kratka maceracija, fermentacija u inoksu Temperatura serviranja: 8–10°C Preporuka za hranu: Pršuta, lagani sirevi, losos, pite sa sirom i povrćem, suši Nagrade: Srebrna medalja - Open Balkan Wine Trophy 2024

Vino Ferdinand je moćno i slojevito crveno vino koje u sebi nosi snagu teroara Župe i raskoš tri pažljivo odabrane sorte – Cabernet Sauvignon, Merlot i Prokupac (po 1/3). Cabernet donosi strukturu, dubinu i taninsku ozbiljnost; Merlot zaokružuje vino svojom voćnom punoćom i mekoćom, dok Prokupac, autohtona sorta Srbije, unosi autentičan župski karakter – živost, začinske nijanse i vibrantnu energiju tla iz kog potiče. U mirisu dominiraju note zrelih višanja, šljive, crne čokolade i duvana, uz fine nijanse vanile i začina, prožete tragovima srpskog hrasta. Na nepcu je bogato, vocno, koncentrisano, pitko – sa jasno izraženim telom, elegantnim taninima i dugim završetkom. Nazvan po čuvenom biku iz crtalog filma koji, uprkos svojoj snazi, radije sedi ispod drveta i miriše cveće nego da se bori – Ferdinand je vino koje spaja snagu, plemenitost i uživanje u životu. Ferdinand je stvoren za one koji umeju da prepoznaju snagu u miru, i raskoš u jednostavnim trenucima. Sorta: Merlot, Cabernet Sauvignon, Prokupac Berba: 2021 Alkohol: 14,5% Metod proizvodnje: Tradicionalna fermentacija sa dužim kontaktom sa pokožicom Odležavanje: 18 meseci u srpskom hrastovom bariku Temperatura serviranja: 16–18°C Preporuka za hranu: Jagnjetina, divljač, goveđi biftek, zreli sirevi, gulaši i pečenja Nagrade: Zlatna medalja - Open Balkan Wine Trophy 2024 Bronzana medalja - Open Balkan Wine Trophy 2023

Gde poručiti Vini Vinarije Cvetković mogu se kupiti u bolje snabdevenim vinotekama, a mogu se poručiti direktno od proizvođača na email ili preko instagrama. Vinarija Cvetković nudi više od vina. Nudi priču. Sećanje. I uvek miriše na još.

[Pošalji e-mail](#)