

STARA SOKOLOVA



Dimitrija Tucovića 40
Užice 31000
Srbija

Telefon: +381 31 516 751
Fax: +381 31 516 751

Najbolja šljivovica
Najbolja šljivovica Stara Sokolova nastala je na viševjekovnoj tradiciji porodice Bogdanović iz sela Kostojevići kod Bajine Bašte. Svoje ime je dobila po oblasti Zapadne Srbije uz reku Drinu koja se za vreme Turaka zvala Sokolska nahija po srednjovekovnom gradu Soko. **PORUČITE RAKIJE STARA SOKOLOVA** U Sokolskoj regiji odnos prema šljivi i šljivovici je oduvek bio poseban, pa su se čak i familije poznavale po rakiji, a o dobrim rakijama ispredane su legende. Najbolja rakija od šljive Čuvena familija Bogdanović bila je poznata po staroj sorti šljive trnovača i najboljoj rakiji od šljive koja se od nje proizvodila. Rakija od šljive se proizvodila u velikim količinama i prodavala širom Sokolske regije. Stara Sokolova 5 Prefinjeni ukus koji objedinjuje najbolje iz tradicionalne šljivovice, malih i velikih proizvodnih tajni Bogdanovića i plemenitog dejstva starenja u hrastovom buretu. Stara Sokolova 5 osvajač je pet zlatnih medalja na Novosadskom Sajmu. Stara Sokolova 5 se puni u dve vrste pakovanja: standardno pakovanje Stara Sokolova, i suvenir boca, sa ukrasnim drvenim burencetom.

Stara Sokolova 5 se najbolje konzumira kao aperitiv, pre obroka, ohlađena na 14°C
Stara Sokolova 7 Posebno proizvedena za izvoz, Stara Sokolova 7 dobijena je destilacijom mešavine tradicionalnih i modernih sorti šljiva. Poznati ukus i aroma Stare Sokolove dodatno su oplemenjeni nešto dužim starenjem u starijim buradima.

Stara Sokolova 7 se puni u dve vrste pakovanja: standardno pakovanje Stara Sokolova / 3

Sokolova, i suvenir boca, sa ukrasnim drvenim burencetom.

Odlično ide uz obroke sa mesom, ili kao kao aperitiv, ohlađena na 16°C. Stara Sokolova 12Top proizvod Stare Sokolove iz porodičnih rezervi porodice Bogdanović. Osvajač osam velikih zlatnih medalja na Novosadskom Sajmu, Stara Sokolova 12 je dobijena destilacijom tradicionalnih sorti šljva kao što su požegača i trnovača. U nju je utkano celokupno znanje Bogdanovića.

Stara Sokolova 12 se preporučuje nakon obroka, kao digestive, ohlađena na 17°C. Stara Sokolova KajsijaStara Sokolova Kajsija je proizvedena od najkvalitetnijih plodova starih sorti kajsija sa područija Zapadne Srbije i Šumadije, ubranih u optimalnom momentu zrelosti.

Sav raskoš mirisa domaće kajsije je sačuvan zahvaljujući posebno vodjenom procesu fermentacije. Dvostruka destiliacija na starim bakarnim kazanima prenosi svu tu lepotu u savršeno pitku kajsijevaču.

Stara Sokolova Kajsija se najbolje konzumira kao aperitiv ili dižestiv, ohlađena na 17°C. Stara Sokolova Dunja Stara Sokolova Dunja je proizvedena od selektovanih zrelih plodova leskovačke dunje. Posebno vođenim procesom, od berbe, preko kontrolisane fermentacije pa do destilacije na bakarnom kazanu, dobija se Stara Sokolova Dunja. Ovaj čudesni napitak pleni svojom voćnom svežinom, neiscrpnim mirisom, i ukusom koji ispunjava usta i dugo nakon što ste je probali.

Stara Sokolova Dunja najbolje se konzumira kao aperitiv ohlađena na 17°C. Stara Sokolova ViljamovkaStara Sokolova Viljamovka nastala je jedinstvenim načinom koji optimalno čuva sva svojstva kruške viljamovke. Proizvedena je od sazrelih plodova, fermentisanih pomoću selekcionisanih kvasaca i destilisanih na bakarnom kazanu. Prefinjen miris kruške viljamovke čini ovu rakiju jednom od najcenjenijih. Svojom plemenitom aromom, pitkošću, harmonijom ukusa i blagotvornim dejstvom, Stara Sokolova Viljamovka pruža posebno zadovoljstvo.

Stara Sokolova Viljamovka se najbolje konzumira kao aperitiv ohlađena na 17°C. Stara Sokolova KlekaRakija šljivovica aromatizovana klekom. Aromom podseća na vrhunske vrste džina ali je plemenitijeg ukusa zbog prirodne osnove na kojoj je

nastala.

Nastavljač duge tradicije Bogdanovića kao i celokupnog Bajinobaštanskog kraja u proizvodnji klekovače. Stara Sokolova Kleka ima blag, vrlo prijatan miris na kleku koji Vas izaziva da je ponovo probate. Na ukusu je puna i prijatna, sa naknadnim blagim doživljajem kleke koji odlično otvara apetit.

Stara Sokolova Kleka se preporučuje pre obroka jer odlično otvara apetit, ohlađena na 14°C. Stara Sokolova Travka Stara Sokolova Travka spaja dve blagodeti prirode, raznovrsne lekovite trave i biljke sa zdrave, ekološke sredine Zapadne Srbije, Zlatibora, Tare i Uvca.

Stara Sokolova Travka spaja ekstrakte 21 vrste posebno odabranih trava, i prirodne voćne rakije. Višegodišnjim starenjem u hrastovim buradima dobija se blagotvorna, prijatna rakija koja okrepljuje organizam.

Stara Sokolova Travka se najbolje konzumira kao aperitiv ili dižestiv, ohlađena na 16°C. Stara Sokolova Medovina Stara Sokolova Medovina je blagotvorno piće koje uklapa lekovita svojstva livadskog meda zlatiborskih pašnjaka i ukus voćnih rakija. Zahvaljujući dugogodišnjem iskustvu u proizvodnji Stare Sokolove, uspeali smo da tokom fermentacije, destilacije, odležavanja i harmonizacije dobijemo piće koje pleni i okrepljuje.

Stara Sokolova Medovina ostavlja dugotrajan, vrlo prijatan osećaj, bilo da se pije kao aperitiv ili dižestiv. Servirati ohlađenu na 17°C. Alkoholna pića Stara Sokolova Pored široke palete prirodnih voćnih rakija Stara Sokolova nudi i alkoholna pića, vrhunski vinjak, voćne likere i prepečenice. U ponudi su: Soko Vinjak VSOP Sokolica Etno Sokolica Liker Zlatiborski vrh Liker Medinja Mini Mix Kontakt Stara Sokolova Beograd

Svetog Nikole 43
11000 Beograd, Srbija
Tel/fax: +381 11 2418 295

[Poseti website](#)
[Pošalji e-mail](#)