

VINOGRADNIŠTVO CVITANIČ

87 let tradicije



»Vinograd, zidanico in skratka celo posestvo, je pred sedeminosemdesetimi leti kupil moj dedek Jurij Cvitanič. Življenjska pot ga je z otoka Brača prinesla v Slovenijo, kjer se je v Ravnah na Koroškem poročil in imel gostišče. Tako zdaj že četrti rod uspešno skrbi za vinograd. Naša družina skrbno obdeluje pet tisoč trsov na enem hektarju in dvajset arov površine. Sorte, ki so zasajene po številčnosti, so: šipon, renski rizling, laški rizling, traminec, muškato tonel. Vse tudi po sortah trgamo, stiskamo, donegujemo in polnimo. Grozdje stiskamo na stari klasični hrastovi preši, mošt in vino pa zori v leseni hrastovi posodi.«

RENSKI RIZLING je ena izmed najstarejših belih sort. Okus ima poln, eleganten, zaokrožen z značilno svežino in enkratno aromo. Vino razvije svojo vrhunsko vrednost le v dobrih letinah in prav takšna vina so primerna za arhiviranje. Že v mladosti razvije izredno lepo ležalno zrelost. Uležana pozna trgata in dober letnik pomeni vrh kakovosti. Kot »kralj vin« mu moramo nuditi primerno kraljevsko oskrbo in nego.

DIŠEČI TRAMINEC odlikuje rumena barva z zlatimi odtenki. Ima izrazito aromo po začimbah nageljnovih žbic. To je tudi njegova in naša posebnost. Je zahteven za iskanje družbe v kulinariki. Nekoliko zrelejši je imeniten za aperitiv.

MUŠKAT OTONEL je vino, ki ima harmonično grajeno muškato cvetico in aromo ter vse druge sestavine. Za vino je značilna precej nizka kislina in je zelo priljubljeno v ženski družbi. Ponudimo ga ob posebni priložnosti in k sladicam, kot so jabolčni zavitek, kremne rezine in različne torte.

LAŠKI RIZLING je vino, zelo rumene barve z lepo izraženo sortno cvetico. Vino je polno s poudarjenim telesom in primerno kiselkastega okusa, kar mu daje potrebno svežino. V okolišju daje izredno dobre rezultate, tako da tudi v slabših letinah lahko donegujemo kvalitetna vrhunska vina, v boljših pa se vedno lahko pohvalimo z vinom posebnih trgatev, kot so pozna trgata in izbor.

ŠIPON je vino z lepo izraženo cvetico. Zanj je značilna kislina, ki daje vinu prijeten kiselkast okus in svežino. Šipon je najstarejša kvalitetna sorta, ki je že nekoč dajala temu področju sloves. Danes ga potrošniki ponovno zelo cenijo, ker prija k vsem vrstam mesa in pikantnim jedem, še posebej pa k mesu iz tünke, ki je naša prleška specialiteta. S svojo kislino pomaga k boljši prebavi. Je izredno hvaležna sorta za vse vrste predikatov, od pozne trgateve do suhih jagodnih izborov.

O KAKOVOSTI vin, ki rastejo pri nas na Zamušanskem vrhu, pričajo številna zlata priznanja, prvaki sort, šampioni s tekmovanj doma in v tujini. Imamo certifikat za integrirano pridelavo grozdja.

Lepo vas vabimo tudi na degustacijo vin in ogled kleti (s tem letakom 10% popust).

Nudimo vam tudi naše sestavljeno vino; odprto (nestekleničeno in stekleničeno) za vaša praznovanja obletic, porok in drugih slovesnosti. Namesto reklam doniramo z vini lokalne, državne in mednarodne športne, kulturne in humanitarne prireditve.

Zaradi majhne proizvodnje težko najdete vina družine Cvitanič še kje drugje kot v Podravju, zato ne zamudite izredne možnosti nakupa vrhunskih vin. Pri naročilu večje količine vam priznamo dodatni dogovorjeni popust. Vse količine vam pripeljemo na vaš naslov. Na buteljke lahko dodamo tudi vaš logo, oziroma napis ekskluzivna polnitev za ...

Naj vam bo zdravje prijatelj, vino pa zdravilo!

Jurij Cvitanič

VINOGRADNIŠTVO CVITANIČ
Štajerska, Slovenija

Gorišnica 62, 2272 Gorišnica

Tel. +386 (0)41 710 - 257

Tel. +386 (0)41 975 - 592

www.vinogradnistvo-cvitanic.si

jurij.cvitanic.st@gmail.com

*Naše vino
je kot šopek
prezrelega grozdja
ujet v stekleničko!*