



# PODRUMI ANDRIJA



[www.podrumiandrija.com](http://www.podrumiandrija.com)

*“Uvijek žedan, nikad pijan”*

A.Č



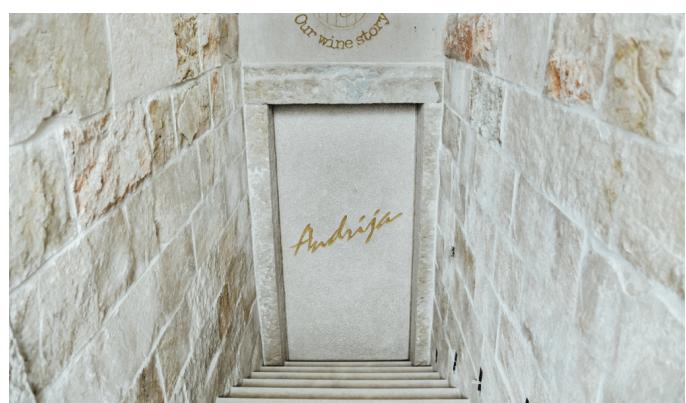
*Sjetska klasa vina iz srca Hercegovine*

# NAŠA PRIČA

*Dugogodišnja obiteljska tradicija uzgoja vinove loze i uvinjavanja vina*

Šimun Čorić (1883.-1938.) bio je oko dvanaest godina u vojnoj službi i time zaslužio veliko imanje. Andrija, njegov sin, osamostalio se 1938. i započeo tradiciju sa suprugom Stojom – dok su se i ranije u ovom kraju nudila točena vina, Andrija i Stoja su već 60-tih godina prošlog stoljeća počeli prvi u Hercegovini saditi lozu „na široku sadnju“ i flaširati vino.

Na visoravni Brotnja u vinogradima živopisne Paoče, našle su pogodno stanište, obilje sunca i vrijedne ruke, dvije poznate hercegovačke sorte grožđa, bijela Žilavka i crna Blatina. Upravo u obiteljskom ozračju podruma Andrije Čorića uvinjuje se grožđe i njeguju vrhunska vina ovih sorti. Nastavljujući obiteljsku tradiciju, obitelj Andrije Čorića odlučila se izgraditi novi podrum u Paoči čiji je kapacitet dostigao milijunska razinu. Uzgajajući vlastite vinograde ovo poduzeće otkupljuje grožđe od 220 kooperanata i tako odabirajući najbolje grožđe, uz najsuvremeniju opremu i stručnost dokazanog enologa postiže velike rezultate u proizvodnji vrhunskih i kvalitetnih vina. Ta odabrana vina dozrijevaju u hrastovim bačvama podzemnog podruma opremljenog sačuvanom tradicijom i suvremenim dostignućima a praćena pažnjom i strpljenjem koje traži i zaslužuje. Razvojem tržišta tvrtka "Podrumi Andrija" osnovala je svoje predstavništvo i u Zagrebu a već dugi niz godina osigurava plasman u Ameriku, Kinu i mnoge europske zemlje: Hrvatsku, Njemačku, Švicarsku, Belgiju, Poljsku, Dansku, Srbiju i Crnu Goru. Pravi je užitak posjetiti vinograde kao stari i novi podrum. "Podrumi Andrija" imaju desetak stalnih djelatnika, a uz njihove vlastite vinograde dvije stotine obitelji iz ovog kraja uzgaja vinograde za njih. „Andrija“ vina – bijela, ružičasta i crna, piјu se u dvadesetak zemalja i na tri kontinenta, i uvijek s radošću – bilo za kamenim stolom i pekom uz vinograde, bilo u samim podrumima – jer gostoljubivost, iskreno prijateljstvo i Andrijino vino najuspješnije povezuju ljude!



# KVALITETNA VINA

*“U vinu je istina!”  
Latinska izreka*

**ŽILAVKA “ANDRIJA” KVALITETNA  
12,00% ALK. VOL**

**SORTNI SASTAV: ŽILAVKA 85%, BENA 15%**

**BOJA: SVIJETLO ŽUTA SA ZELENKASTIM ODSJAJEM.**

**MIRIS: VOĆNI SA DOMINANTNIM CITRUSIMA.**

**OKUS: SVJEŽ SA UGODNIM KISELINAMA.**

**GASTRO PREPORUKA: DOBRO PRATI JELA DOMAĆE  
KUHINJE, PEKE, TE RAZNE VRSTE Tjestenina.**

**PIJE SE RASHLAĐENO NA TEMPERATURI 10 - 12 C.**

**KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU**

**0,75 L**

3871126000444, šifra art. 105501 , pakiranje: 6

**1,00 L**

3871126000468, šifra art. 105502 , pakiranje: 6



# KVALITETNA VINA



**BLATINA "ANDRIJA" KVALITETNA  
13,00% ALK. VOL**

**SORTNI SASTAV: BLATINA 90%, ALICANTE BOUSCHET 5%, TRNJAK 5%**

**BOJA: RUBIN CRVENA.**

**MIRIS: ZRELO VOĆE.**

**OKUS: HARMONIČAN I SVJEŽ.**

**GASTRO PREPORUKA: DOBRO PRATI JELA NARODNE KUHINJE, RIBU TE MESO NA ŽARU.**

**PIJE SE NA SOBNOJ TEMPERATURI 16 - 18 C.**

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

**0,75 L**

3871126000451, šifra art. 105503 , pakiranje: 6

**1,00 L**

3871126000475, šifra art. 105504 , pakiranje: 6

# VRHUNSKA VINA

**ŽILAVKA “ANDRIJA” VRHUNSKA**  
**12,50% ALK. VOL**

**SORTNI SASTAV: ŽILAVKA 90%, BENA 10%**

**BOJA: SVIJETLO ŽUTA SA ZELENKASTIM ODSJAJEM.**

**MIRIS: ČIST, VOĆNI SA DOSTA ZRELOG VOĆA, POSEBNO DOMINANTNI CITRUSI.**

**OKUS: HARMONIČAN I SVJEŽ UZ DUG I PAMTLJIVI ODLAZAK KOJI KRASI SAMO NAJBOLJA VINA.**

**GASTRO PREPORUKA: OVO VINO PREPORUČAMO UZ JELA ISPOD PEKE, UZ RIJEČNE I MORSKE DELICIJE, TE UZ PEČENU JANJETINU I TELEΤINU.**

**PIJE SE RASHLAĐENO NA TEMPERATURI 10 - 12 C.**

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

**0,187 L**

3871126000031, šifra art. 105510 , pakiranje: 20

**0,75 L**

3871126000017, šifra art. 105511 , pakiranje: 6



# VRHUNSKA VINA

“Život je prekratak da bismo pili loše vino!”  
*Cliff Hakim*



## BLATINA “ANDRIJA” VRHUNSKA 13,00% ALK. VOL

**SORTNI SASTAV: BLATINA 85%, ALICANTE BOUSCHET 10%, TRNJAK 5%**

**BOJA: RUBIN CRVENA.**

**MIRIS: ČIST SA PREPOZNATLJIVIM NOTAMA BOBIČAS-  
TOG VOĆA.**

**OKUS: ELEGANTNO, MEKANO I PITKO VINO SA DUGIM  
I LIJEPIM ZAVRŠETKOM.**

**GASTRO PREPORUKA: OVO VINO ODLIČNO PRATI  
JELA OD DIVLJAČI, TAMNA MESA U BOGATIM UMACI-  
MA, TELETINU I JANJETINU ISPOD PEKE.**

**PIJE SE NA SOBNOJ TEMPERATURI 16 - 18 C.**

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

**0,187 L**

3871126000048, šifra art. 105515 , pakiranje: 20

**0,75 L**

3871126000024, šifra art. 105516 , pakiranje: 6

# VRHUNSKA VINA

*“Pijem kako bi mi ljudi postali zanimljiviji!”  
George Jean Nathan*

**ŽILAVKA “ANDRIJA” SELEKCIJA**  
**12,50% ALK. VOL**

**SORTNI SASTAV: ŽILAVKA 100%**

**BOJA: SPECIFIČNA ZELENKASTO - ŽUTA.**

**MIRIS: PLEMENIT I SLOŽEN MIRIS U KOJEM DOMINIRA  
BRESKVA, KANDIRANO VOĆE I MED.**

**OKUS: BOGAT, KOMPLEKSAN I HARMONIČAN KOJI SE  
JAKO DUGO PAMTI.**

**GASTRO PREPORUKA: OVO VINO PREPORUČAMO UZ  
JELA ISPOD PEKE, UZ RIJEČNE I MORSKE DELICIJE,  
TE UZ PEČENU JANJETINU I TELETINU.**

**PIJE SE RASHLAĐENO NA TEMPERATURI 10 - 12 C.**

**KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU**

**0,75 L**  
3871126000635, šifra art. 105512 , pakiranje: 6



# VRHUNSKA VINA



## VRANAC "ANDRIJA" SELEKCIJA 15,00% ALK. VOL

SORTNI SASTAV: VRANAC 100%

BOJA: VRLO TAMNA CRVENA.

MIRIS: VRLO SLOŽEN, PREVLADAVA MIRIS ZRELIH ŠLJIVA I ŠUMSKOG VOĆA, UZ TRAGOVE KESTENA I VANILIJE.

OKUS: VRLO SLOŽEN SA ZRELIM TANINIMA, MOĆNO VINO SA RASKOŠnim BOUQUETOM KOJI SE INTENZIVNO RAZVIJA NAKON DEKANTIRANJA VINA.

GASTRO PREPORUKA: PREPORUČAMO GA UZ JELA ISPOD PEKE, DIVLJAČ, TE UZ PEČENU JANJETINU I TELETINU. ZA VRHUNSKI DOŽIVLJAJ, PREPORUČAMO DEKANTIRANJE 30 MINUTA PRIJE KONZUMACIJE PIJE SE NA SOBNOJ TEMPERATURI 16 - 18 C.

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

0,75 L

3871126000703, šifra art. 105519 , pakiranje: 6

# VRHUNSKA VINA

## CHARDONNAY "ANDRIJA"

12,50% ALK. VOL

**SORTNI SASTAV: CHARDONNAY 100%**

**BOJA: ZLATNO - ŽUTA.**

**MIRIS: NJEŽAN I VRLO UGODAN SA BLAGIM NOTAMA VANILIJE I BADEMA.**

**OKUS: LIJEPO ZAOKRUŽEN, KOMPLEKSAN, SA JAKO DUGIM ZAVRŠETKOM.**

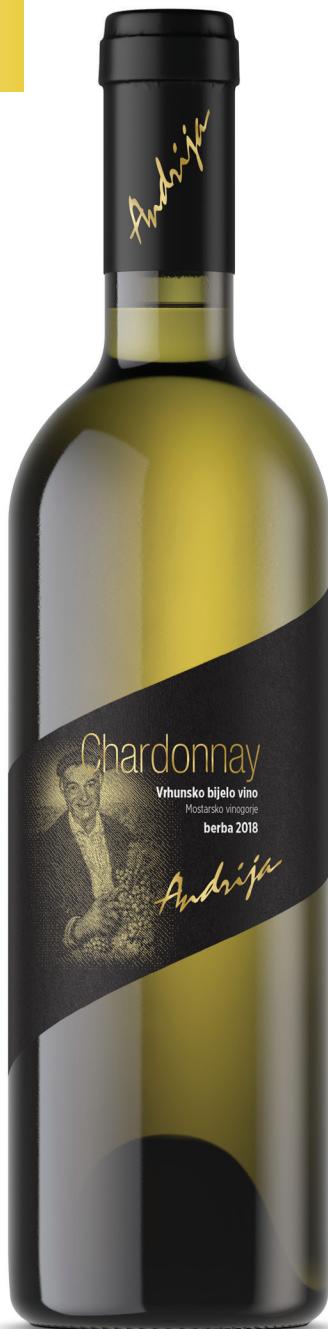
**GASTRO PREPORUKA: ODLIČNO PRATI RAZNE VRSTE Tjestenina, rukavice, školjke, lignje, te riječne i morske ribe.**

**PIJE SE RASHLAĐENO NA TEMPERATURI 12 - 14 C.**

### KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

**0,75 L**

3871126000642, šifra art. 105514 , pakiranje: 6



# VRHUNSKA VINA

“Duša bez vina kratkog je daha!”  
Heraklit



## SYRAH “ANDRIJA” VRHUNSKO 13,50% ALK. VOL

**SORTNI SASTAV: SYRAH 100%**

**BOJA: TAMNA CRVENO - LJUBIČASTA.**

**MIRIS: ŠUMSKO VOĆE UZ NJEŽNE NOTE VANILIJE.**

**OKUS: BOGAT I KOMPLEKSAN SA IZRAZITIM AROMAMA.**

**GASTRO PREPORUKA: OVO VINO IZUZETNO DOBRO PRATI JELA OD DIVLJACI, TAMNA MESA U BOGATIM UMACIMA, I OPLEMENITI ĆE SVAKO JELO SA ŽARA.**

**PIJE SE NA SOBNOJ TEMPERATURI 16 - 18 C.**

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

**0,75 L**

3871126000741, šifra art. 105517 , pakiranje: 6

# VRHUNSKA VINA

“Vino raduje srce covjeka, a radost je majka svih vrlina!”  
Johann Wolfgang von Goethe

## ROSE “ANDRIJA” VRHUNSKI 12,50% ALK. VOL

**SORTNI SASTAV: BLATINA 85%, ALICANTE BOUSCHET 10%, TRNJAK 5%.**

**BOJA: RUBIN SVIJETLA.**

**MIRIS: VOĆNI, PREVLADAVA MIRIS ZRELE JAGODE I VIŠNJE.**

**OKUS: HARMONIČAN, UZ JAKO LIJEPE KISELINE KOJE VINU DAJU DODATNU SVJEŽINU.**

**GASTRO PREPORUKA: ODLIČNO IDE UZ RAZNE SALATE, RIJEĆNE I MORSKE DELICIJE, TE UZ PIKANTNE SIREVE.**

**PIJE SE RASHLAĐENO NA TEMPERATURI 10 - 12 C.**

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

**0,75 L**

3871126000567, šifra art. 105520 , pakiranje: 6





# BARRIQUE VINA

**ŽILAVKA “ANDRIJA” BARRIQUE**  
**13,00% ALK. VOL**

**SORTNI SASTAV: ŽILAVKA 100%**

**BOJA: ŽUTA SA ZLATNIM ODSJAJEM.**

**MIRIS: MED I BADEM SA TRAGOVIMA VANILIJE.**

**OKUS: PUN I BOGAT SA RASKOŠnim BOUQUETOM.**

**GASTRO PREPORUKA:** OVO VINO PREPORUČAMO UZ JELA ISPOD PEKE, UZ RIJEČNE I MORSKE DELICIJE, TE UZ PEĆENU JANJETINU I TELETINU.  
PIJE SE RASHLAĐENO NA TEMPERATURI 10 - 12 C.

**KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU**

**0,75 L**

3871126000079, šifra art. 105521 , pakiranje: 6



# BARRIQUE VINA

“Obrok bez vina je kao dan bez sunca!”  
*Anthelme Brillat-Savarin*



## BLATINA “ANDRIJA” BARRIQUE 13,00% ALK. VOL

**SORTNI SASTAV: BLATINA 85%, CABERNET SAUVIGNON 10%, MERLOT 5%.**

**BOJA: RUBIN CRVENA.**

**MIRIS: KOMPLEKSAN, SA PREPOZNATLJIVIM NOTAMA BOBIČASTOG VOĆA.**

**OKUS: ELEGANTAN, SA DUGIM I LIJEPIM ZAVRŠETKOM.**

**GASTRO PREPORUKA: ODLIČNO PRATI JELA OD DIVLJAČI, TAMNA MESA U BOGATIM UMACIMA, TELETINU I JANJETINU ISPOD PEKE. PREPORUČA SE SERVIRATI U DEKANTERU 30 DO 45 MINUTA PRIJE KONZUMACIJE**

**POSLUŽUJE SE NA TEMPERATURI 16 - 18 C.**

## KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

0,75 L

3871126000086, šifra art. 105522 , pakiranje: 6

# VINJAK

## VINJAK "ANDRIJA" VERY SPECIAL 40,00% ALK. VOL

PROIZVODI SE DVOSTRUKOM DESTILACIJOM MLADOG VINA DOBIVENOG OD SORTI ŽILAVKA, BENA I KRKOŠIJA. NAKON DESTILACIJE KOJA SE OBAVLJA PO RECEPTURI ORGINALNOG FRANCUSKOG COGNACA DESTILAT ODLEŽAVA U FRANCUSKIM I SLAVONSKIM BARRIQUE BAČVICAMA KAPACITETA 225L MINIMALNO 2 GODINE NAKON ČEKA SLIJEDI PROCES SLJUBLJIVANJA.

GASTRO PREPORUKA: VINJAK SE PIJE KAO DIGESTIV IZ PREPOZNATLJIVIH OKRUGLIH ČAŠA DIZAJNIRANIH TAKO DA PRENOSE TOPLINU S VAŠIH DLANOVA NA PIĆE KOJE SE NALAZI U ČAŠI. IDEALNA TEMPERATURA VINJAKA JE OKO 20 STUPNJEVA.

### KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

0,70 L  
3871126000178, šifra art. 105527 , pakiranje: 1



# RAKIJE

## LOZOVĀČA "ANDRIJA" SPECIAL 40,00% ALK. VOL

PROIZVODI SE DESTILACIJOM MOŠTA SORTI ŽILAYKA I BENA. DESTILACIJA SE ISKLJUČIVO RADI NA TRADICIONALNIM RAKIJSKIM KOTLIMA. U PROCESU DESTILACIJE PAŽLJIVO SE ODVAJAJU SVI TOKOVI KAKO BI SE DOBIO POSEBAN OKUS KOJI KRASI PRAVU TRADICIONALNU LOZOVĀČU. POTPUNI OKUS LOZOVĀČA POSTIŽE NAKON 5 GODINA ODLEŽAVANJA U INOX TANKOVIMA.

**GASTRO PREPORUKA:** IDE UZ SVE VRSTE VOĆA, SLUŽI KAO APERATIV, A ZNALCI GA KORISTE I KAO DIGESTIV. PIJUĆKA SE RASHLAĐENA NA TEMPERATURE OD 10 - 12 C.

### KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

0,10 L

3871126000413, šifra art. 105524 , pak.: 40

0,70 L

3871126000352, šifra art. 105525 , pak.: 1



## TRAVARICA "ANDRIJA" SPECIAL 40,00% ALK. VOL

PROIZVODI SE DESTILACIJOM ŽILAVKE I USITNJENIH HERCEGOVAČKIH LJEKOVITIH BILJAKA. U DOBIVENOM DESTILATU DODATNO SE MACERIRAJU POSEBNE AROMATIČNE I LJEKOVITE BILJKE KOJE JU AROMATSKI ZAOKRUŽUJU. POTPUNI OKUS TRAVARICA POSTIŽE NAKON 2 GODINE ODLEŽAVANJA U INOX TANKOVIMA.

**GASTRO PREPORUKA:** IDE UZ SVE VRSTE VOĆA, SLUŽI KAO APERATIV, A ZNALCI GA KORISTE I KAO DIGESTIV. PIJUĆKA SE RASHLAĐENA NA TEMPERATURE OD 10 - 12 C.

### KATALOŠKI PODACI O PROIZVODU

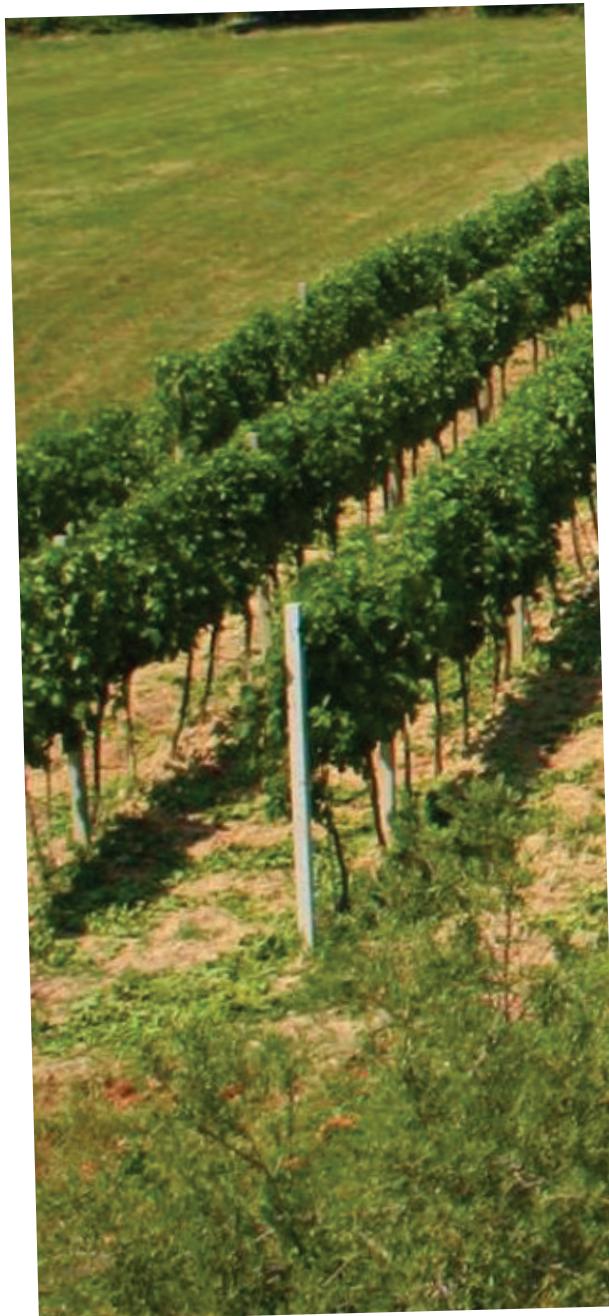
0,10 L

3871126000406, šifra art. 105523 , pak.: 40

0,70 L

3871126000345, šifra art. 105526 , pak.: 1







# **Andrea & Giovanni d.o.o. Čitluk**

*Ekskluzivni distributer vina "Andrija" za Bosnu i Hercegovinu*

**Majke Terezije 27, Međugorje  
88260 Čitluk**

**Telefon: (+387) 036/650-007, 650-098**

**Faks: (+387) 036/650-177**

**E-mail: [andrea-giovanni@andrea-giovanni.ba](mailto:andrea-giovanni@andrea-giovanni.ba)  
[www.andrea-giovanni.ba](http://www.andrea-giovanni.ba)**