



Vrhunska vina Festigia predstavljaju najbolja vina nastala njegovanjem probраниh sorti na vinogradarskom položaju Poreštine u blizini mora. Vina Festigia posebna su i po odležavanju u francuskim barrique bačvama što je dodatno naglasilo njihovu osobnost. Sam dizajn etikete dio je kulturne baštine. Etiketa Festigia poznata je po motivu Eufrazijeve bazilike, a Festigia je drevni naziv jedne od prostorija bazilike u kojoj su se u antičko doba održavale gozbe uz dobra vina.

CABERNET SAUVIGNON FESTIGIA

Kvaliteta: vrhunsko vino - Položaj: Mornarica - Tip vina: suho

Vrhunsko vino Cabernet Sauvignon Festigia odlikuje se dubokom rubinsko crvenom bojom, intenzivnim mirisom šumskog voća i elegancijom. Snažne je strukture, sa zrelim taninima. Vinogradi su na izdvojenom položaju Mornarica, u blizini mora. Tlo je crvenica, jako mineralna, što tome vinu daje jačinu i snagu. Vino je njegovano u francuskim barrique bačvama.

Sljubljivanje s jelima: Može se poslužiti uz steak, tartar beefsteak, divljač te snažne sireve

Temperatura serviranja: 18-20 °C

MERLOT FESTIGIA

Kvaliteta: vrhunsko vino - Položaj: Faragude - Tip vina: suho

Vrhunsko vino Merlot Festigia duboke je rubinsko-crvene boje, s vinograda na položaju Faragude, nedaleko od Funtane. Miris je intenzivan, bogat, kompleksan, sa suptilnim međuodnosom sorte i drveta, te profinjenim tonovima vanilije, voćnosti i začina. Vino je skladno, puno, elegantno, sa nježnim i hrapavim taninima i dugo traje u ustima.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz plemenitu ribu sa gradela, profinjeni zreli sir, pečenu patku ili pršut

Temperatura serviranja: 18-20 °C

CASTELLO FESTIGIA

Kvaliteta: vrhunsko vino - Položaj: Faragude - Tip vina: suho

Castello Festigia vrhunsko vino jedinstvena je simbioza cabernet sauvignona i syraha, odnjegovano u barrique-u. Ima mekoću syraha i robusnost cabernet sauvignona, a suptilne arome crnog bobičastog voća lijepo su ukomponirane s nježnim mirisima vanilije. Kompleksnog je i bogatog okusa, izvrsnog potencijala za čuvanje.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz razna pečenja, tatarski beefteak te mesne nareške.

Temperatura serviranja: 18-20 °C

MALVAZIJA FESTIGIA

Kvaliteta: vrhunsko vino - Položaj: Stariči - Tip vina: suho

Vino ima slamnato žutu boju sa zelenkastim tonovima. U intenzivnom voćno-cvjetnom mirisu osjeća se miris akacije (bagrema), zrele breskve i marelice. Vino je svježije, puno, harmonično i elegantno.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz bijelu ribu, školjke, tjesteninu, istarske fuže ili tartufe.

Temperatura serviranja: 10-12 °C



Kušaona

Probudite opojan hedonistički duh posjetom našoj kušaoni. Spoj starog istarskog ambijenta i modernih rješenja potaknuti će doživljaj pri degustaciji vina, maslinovog ulja i istarskih sireva. Doživite poeziju okusa i mirisa!



Vinska Cesta

Dirljivu ljepotu Istre najbolje je otkriti enološkom pustolovinom na Vinskoj cesti Festigia. Mjesto gdje se rađa priča o našim vinima, započinje upravo na ovom mjestu. Vinska cesta Festigia duga 6,5 km, a uz nju se nalaze ekološki nasadi Terana, Calcegarići, Ferragude, Bezmanilovich, La Ville, Casa Vecchia i Carsette. Uživate u okruženju nepreglednih zelenih vinograda, toplog kamena i sunca.



EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

Ekstra djevičansko maslinovo ulje Agrolagune godinama je sinonim i standard kvalitete za istarska maslinova ulja, što potvrđuju brojne nagrade koje to ulje osvaja iz godine u godinu. Svo se ulje dobiva preradom maslina s vlastitih maslinika, te se odlikuje izrazito visokim sadržajem prirodnih antioksidanta.

Masline se prerađuju hladnim postupkom čime se dobiva ekstra djevičansko maslinovo ulje s udjelom slobodnih masnih kiselina od 0,08 do 0,2%. Za vrhunsku kvalitetu maslinovog ulja potreban je zdrav i kvalitetan plod, ručna berba, hladan postupak u roku 24 sata, čuvanje ulja u inox bačvama bez prisustva zraka na temperaturi od 18°C, te punjenje u boce pod najstrožim tehnološkim uvjetima. Ovakvo dobiveno ulje najbogatije je nutritivno vrijednim elementima i ima naglašeno aromatičnu notu.

U svakoj se kapi ovog ekstra djevičanskog maslinovog ulja spajaju stoljetna tradicija i najsuvremenija agrotehnika i tehnologija proizvodnje, što potvrđuju i certifikati ISO 9001 i HACCP.

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE IZ EKOLOŠKOG UZGOJA

Male količine ovog bogatog, umjetnički odnjegovanog ulja (do 6.000 litara godišnje) proizvodi se od ručno branih maslina sa 12 hektara maslinika u neposrednoj blizini Poreča. Ol Istria nefiltrirano ekstra djevičansko ulje iz ekološkog uzgoja proizvodi se iz leccino i pendolino maslina branih rano u sezoni koje se prerađuju odmah nakon branja, te daju slatko, nježno ulje blagog i svježeg okusa.

SORTNO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE – ASCOLANA

Ulje intenzivne zlatno žute boje sa zelenkastim tonovima, vrlo bistro. Srednje intenzivnog mirisa i okusa po zelenom plodu masline, jabuci i lišću, ujednačene gorčine i pikantnosti. Ulje ascolane izvrsno pristaje uz jela intenzivnijeg okusa kao što su juha od slanutka, tjestenina s povrćem, riblja juha, plava riba, tartar, mozzarella i slični sirevi. Kod deserata iskušajte ovu sortu kao dodatak tamnoj čokoladi.

SORTNO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE – PENDOLINO

Daje izvrsno ulje srednje intenzivnog mirisa i okusa po zelenom plodu masline, skladan miris po jabuci i lišću, slabije gorčine i srednje pikantnosti uz okus na zreli badem. Najbolje pristaje kao dodatak jelima umjerenog intenziteta kao što su razno kuhano povrće, marinade od rakova, bijela riba, pileтина, puretina, salate od morskih plodova.

SORTNO EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE – PICHOLINE

Sorta izvanrednih karakteristika. Ulje srednje intenzivnog mirisa i okusa po plodu masline, jače izražene i ujednačene gorčine i pikantnosti s okusom na gorki badem i začinsko bilje. Koristite ga kao dodatak jelima intenzivnog okusa, pikantnoga karaktera kao što su crveno meso, biftek, umak od divljači ili uz bakalari.