

agrolaguna

KATALOG PROIZVODA

VINO • SIR • MASLINOVO ULJE





agrolaguna

O NAMA

Agrolaguna je kompanija čije se poslovanje odvija u više proizvodnih cjelina: vinogradarstvu, maslinarstvu i stočarstvu na 1.200 hektara obrađenih površina, a svi njezini proizvodi su regionalno izuzetno poznati brendovi. Maslinovo ulje, vino i sirevi predstavljaju autohtone istarske proizvode, a prodaju se pod brendovima OI Istria, Vina Laguna i Špin.

MISIJA

Misija Agrolagune jest osigurati najviše standarde kvalitete u proizvodnji vina, maslinovog ulja i sira kao i pružanju vrhunskog turističkog doživljaja gostima te omogućiti kupcima vrhunski proizvod i vrijednost za novac.

VIZIJA

Vizija Agrolagune jest postati po kvaliteti vodeća poljoprivredna tvrtka u Hrvatskoj, primjer izvrsnosti poslovnih procesa i proizvoda, odnosa prema zaposlenicima, suradnje s partnerima te brige za okoliš i društvenu zajednicu.





VINA
LAGUNA

Vina Laguna njeguje tradiciju kontinuirane proizvodnje vina od osnivanja i izgradnje vinskog podruma Cantina Sociale di Parenzo u Poreču 1934. godine, a fokus je isključivo na proizvodnji vina kontroliranog zemljopisnog podrijetla. Na malom dijelu Istre susreće se spoj mediteranske i submediteranske klime s jasnim utjecajem kontinentalne klime. Vlastiti vinogradi na površini od 600 hektara na istarskom crvenom tlu (terra rossa), kao i bijelo tlo na flišu (terra bianca), proširili su se od same obale do brežuljaka na morskoj visini do 300 metara. Svi vinogradi nalaze se na udaljenosti ne većoj od 20 km od podruma Vina Laguna u Poreču.

PJENUŠCI

VINA LAGUNA PERLA ROSE

PRIRODNO PJENUŠAVO RUŽIČASTO VINO

VINO IZ HRVATSKE

VINOGRAD: Položaj Vižinada, sadnja 2006. godine, visina 140-180m/nv, nagnuti brežuljkasti teren S-SI ekspozicije. Bijelo tlo na flišu, svježje i duboko. Dobra osunčanost i ocjeditost terena povoljno utječe na dozrijevanje i obojenost bobica Terana, a hladnije noći i povišeni položaj zadržavaju prepoznatljive i osebujne karakteristike terana, svježje kiseline i voćne okuse

SORTA: Teran

VINIFIKACIJA: Rana berba odabranih vinograda Terana, direktno prešanje uz nježno izdvajanje samotoka grožđa u pneumatskim membran-skim prešama, kontrolirana alkoholna fermentacija na niskim temperaturama i odležavanje na finom talogu kvasaca 6 mjeseci. Bazno vino sekundarno fermentira u tanku metodom Charmat, mjesec dana odležava na talogu kvasaca nakon sekundarne fermentacije

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati kraće vrijeme

OPIS VINA: Kristalno bistre, lagane i prozirne ružičaste boje, svježje arome na bobičasto šumsko voće, osvježavajućeg, elegantnog, laganog i ugladenog okusa, finog perlanja

PREPORUKA: Uživati na 6-8°C uz lagana hladna predjela, kao osvježavajuće piće u vrućim ljetnim danima

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Pjenušac Perla Rose 0,187 | 0,187L | odabrana | boca staklo | 3858881196162 | 3858881196445 | 3858881196452 | nema roka | 16°C | 24 |
| Pjenušac Perla Rose 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881194373 | 3858881194380 | 3858881194397 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA BLANC DE MOI

PRIRODNO PJENUŠAVO VINO

KLASIČNA METODA

BRUT VINTAGE

VINOGRAD: Položaji Deviči, Starići i Funtana, svi na crvenici (terra rossa), od 20 do 60m/nv, Malvazija Istarska pobrana je ručno krajem kolovoza, 7 dana prije rokova za svježije bijelo vino, dok je Pinot Bijeli pobran u isto vrijeme, u punoj zrelosti, selekcijom grozdova.

SORTE: Malvazija Istarska i Pinot Bijeli; dominantna sorta Malvazija Istarska vino čini na okusu i mirisu izvornim i tipičnim istarskim, dok Pinot Bijeli dodaje kompleksnost i potencijal razvoja u boci

BERBA: Zadnja dekada kolovoza

VINIFIKACIJA: Ručna berba odabranih grozdova Malvazije Istarske i Pinota Bijelog, direktno ocjeđivanje samotoka u pneumatskim membranskim prešama, kontrolirana alkoholna fermentacija na niskim temperaturama, blend u najboljem omjeru i odležavanje na finom talogu kvasaca 8-16 mjeseci, tijekom kojeg se provede i djelomična malolaktična fermentacija. Nakon odležavanja baznog vina na talogu kvasaca, nastavlja se sekundarna fermentacija u boci i odležavanje minimalno 24 mjeseca prije degoržiranja.

DOZRIJEVANJE: Bazno vino u spremnicima od inoxa na finom talogu kvasaca 8-16 mjeseci, nakon sekundarne fermentacije minimalno 24 mjeseca na talogu kvasaca u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, vino će nastaviti razvoj u boci narednih 3-5 godina

OPIS VINA: Limunasto žuta boja, na nosu su prepoznatljive arome Malvazije Istarske, poput nezrele bijele breskve, jabuke, limuna, torte od limuna, odležavanjem na kvascima razvile su se arome na brioš, svježije tijesto, koricu kruha, okus je svježije voćan, elegantan i suh, perlanje ugladenog i fino, srednje duljine trajanja.

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------------|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Blanc de Moi pjenušavo vino | 0,75L | ultra premium | boca staklo | 3858881197107 | 3858881197343 | 3858881197350 | nema roka | 16°C | 6 |



ULTRA PREMIUM LINIJA



Festigia Riserva najbolja su vina u seriji Vina Laguna s najboljih položaja za uzgoj vinove loze. Među najboljim vinima u Istri ultra premium linija uspjela je spojiti duboku voćnost vina s prirodnom lakoćom istarskoga karaktera, sa stilom koji vino tog ranga rijetko doseže. Stvorena su kao nagrada gurmanima i vinskim znalcima koji otkrivaju užitek istarske gastronomske i enološke scene.

MALVAZIJA ISTARSKA RISERVA VIŽINADA



SUHO BIJELO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM, ZOI HRVATSKA ISTRA, VINOGORJE ZAPADNA ISTRA

VINOGRAD: Položaj Maštelići (Vižinada), mikrolokacija vinograda od 3,55ha zasađenog 2006. godine, na povišenom položaju na padini brežuljka zapadne ekspoziције, na nadmorskoj visini od 240 do 260m. Karakteristična istarska "bijela zemlja" na flišu, tlo svježije i duboko, izrazito mineralno, bogato kalcijem i ograničene plodnosti, prirodno daje vrlo male prinose visoke kvalitete, 0,8 do 1,2kg/trsu. Uzgojni oblik Guyot.

SORTE: Malvazija Istarska. Vinograd je dijelom (1,8ha) posađen novijim selekcijama Malvazije, koje dozrijevaju početkom rujna i daju visoke koncentracije šećera i izrazitu voćnost, dijelom (1,7ha) posađen odabirom plemki iz starih nasada Malvazije Istarske, koji dozrijevaju 10-15 dana kasnije, odlikuju se tipičnim suptilnim aromama Malvazije Istarske, odličnim prirodnim kiselinama, mineralnim karakterom i potencijalom za dobivanje ozbiljnih zrelih terroirskih vina. Proizvodi se isključivo u najboljim godištim, cca. 6.000 boca po godini.

VINIFIKACIJA: Ručna berba u kašetice zasebnih dijelova vinograda uz odvojene fermentacije i blend dijelova u najboljem omjeru. Većinom bazirano na dijelu vinograda posađenog odabirom plemki iz starih nasada. Hlađenje grožđa na 4°C prije prerade, odvajanje peteljki bez oštećivanja bobica, hladna maceracija 16-18 sati pod inertnom atmosferom suhog leda CO₂, prešanje bobica uz inertizaciju sustava dušikom N₂, fermentacija u inoxu na temperaturi 14-18°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca 12-36 mjeseci uz povremeno miješanje taloga, nastavak dozrijevanja u boci prije izlaska na tržište.

BERBA: Početak do kraja rujna

DOZRIJEVANJE: U spremnicima od inoxa, odležavanje na vlastitom talogu kvasaca od 12-36 mjeseci, punjeno u butelje 0,75L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 12-18 mjeseci u boci. Vino ide u prodaju unutar 3-4 godine nakon berbe, vrhunac je 5-8 godina nakon berbe, uz dugi potencijal daljnjeg čuvanja

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, očekivani vijek je 8-15 godina od berbe

OPIS VINA: Kristalno čista, svijetložute boja, karakteristične zrele cvjetno-voćne arome, na citruse, korice limuna, svježije kruške, zelenu jabuku, bagremov med, kvaščane note, a dozrijevanjem u boci razvija mineralne note. U ustima je izrazito aromatski intenzivno, ali srednjeg tijela i ugađeno, jako svježije neovisno o godištu, trajnijeg voćno-mineralnog okusa, dugog zadržetka.

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|-------------------------------------|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Festigia Malvazija Vižinada 0,75 | 0,75L | ultra premium | boca staklo | 3858881194434 | 3858881194441 | 3858881194458 | nema roka | 16°C | 6 |



MALVAZIJA ISTARSKA RISERVA AKACIJA



SUHO BIJELO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRA, VINOGORJE ZAPADNA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Deviči i Vižinada, vinogradi posađeni od 2006. do 2018. godine, na nadmorskim visinama od 140-260m, brežuljkasti nagnuti tereni raznih ekspozicija. U Vižinadi je tlo tipična istarska „bijela zemlja“ na flišu, duboko, ocjedito i svježje, izrazito mineralno uz prirodno ograničenu plodnost; na položaju Deviči srednje duboka, plodna, topla i skeletna istarska crvenica (terra rossa). Uzgojni oblik jednostruki i dvostruki Guyot, urod je 1,2-1,5 kg/trsu.

SORTE: Malvazija Istarska. Vino se proizvodi od zasebnih malih odabranih lokacija vinograda u fermentacijom i dozrijevanjem drvenim bačvama od akacije. Većinom bazirano na grožđu Malvazije istarske sa crvenice položaja Deviči, dok manjim dijelom u blend ulazi dio odabranog grožđa s položaja Vižinada. Proizvodi se isključivo u najboljim godištim, cca. 5.000 boca po godini.

VINIFIKACIJA: Ručna berba u kašetice zasebnih vinograda uz odvojene fermentacije u bačvama 225L i 500L od akacije (bagrema). Hladna maceracija 16-18 sati pod inertnom atmosferom suhog leda CO₂, prešanje bobica uz inertizaciju sustava dušikom N₂, fermentacija započinje u inoxu na temperaturi 14-18°C, a nakon 3-4 dana se nastavlja u drvenim bačvama na temperaturi 22-24°C. Dozrijevanje na finom talogu kvasaca u malim bačvama u trajanju 4-5 mjeseci uz povremeno miješanje taloga, pretok i nastavak dozrijevanja u bačvama od akacije 500L i 1000L sljedećih 6-8 mjeseci.

BERBA: Od početka do sredine rujna

DOZRIJEVANJE: U bačvama od akacije (bagrema) raznih veličina 225-500-1000L u trajanju 10-12 mjeseci, punjeno u butelje 0,75L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 12-18 mjeseci u boci. Vino ide u prodaju unutar 3-4 godine nakon berbe, vrhunac je 5-8 godina nakon berbe, uz dugi potencijal daljnjeg čuvanja

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, očekivani vijek je 8-10 godina od berbe

OPIS VINA: Kristalno čista, svijetložuta boja, karakteristične cvjetno-voćne arome Malvazije Istarske upotpunjene su kompleksnim slatkim začinskim i medastim aromama, na zrelo tropsko voće, karamelu, med od bagrema, vino je na okusu citrusno svježje i izrazito elegantno, u ustima kremasto i puno, duge trajnosti.

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------------------|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Festigia Malvazija Akacija 0,75/6 | 0,75L | ultra premium | boca staklo | 3858881193345 | 3858881193369 | 3858881193383 | nema roka | 16°C | 6 |



MALVAZIJA ISTARSKA RISERVA DUGA MACERACIJA



SUHO BIJELO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRRA, VINOGORJE ZAPADNA ISTRRA

VINOGRAD: Položaj Deviči, vinogradi posađeni od 2006. do 2018. godine, na nadmorskim visinama od 90 do 120m, brežuljkasti nagnuti tereni raznih ekspozicija. Tlo je srednje duboka, plodna, topla i skeletna istarska crvenica (terra rossa). Mikrolokacije s kojih se odabire grožđe zapadne su ekspozicije, na dosta stjenovitom položaju, a odlikuje ih dobra zrelost pokožice i uravnoteženo dozrijevanje. Uzgojni oblik Guyot, urod je 1,2-1,6kg/trsu.

SORTE: Malvazija Istarska. Proizvodi se samo u određenim godištim, kada je najbolji omjer zrelosti pokožice i koncentracije, izrazito limitirane količine, cca 1.500 boca po godištu.

VINIFIKACIJA: Slijedi kombinaciju tradicionalne prerade Malvazije Istarske, uz spontana fermentaciju i maceraciju bobica grožđa na prirodnoj temperaturi. Nakon završene alkoholne fermentacije od 10-15 dana, vinifikator je nadopunjen do vrha dijelom mladog vina Malvazije Istarske s istog položaja, zatvoren nastavlja malolaktično vrenje i maceraciju bobica u trajanju od 6-10 mjeseci, sve dok vino prirodno ne prođe prirodnu stabilizaciju. Za vrijeme duge maceracije bobice i kožice se prirodno spuste na dno vinifikatora, pa je vino otočeno bez prešanja. Nastavak dozrijevanja je na finom talogu kvasaca u trajanju od 8-12 mjeseci u velikim bačvama od 1000L od akacije (bagrema). Nakon još 10-12 mjeseci prirodne stabilizacije u inoxu, vino se bez filtracije puni u 0,75L boce s plutenim zatvaračem. Do tada se vino u potpunosti razvijalo bez dodatka sulfita, tek uz punjenje je dodana minimalna doza, da bi omogućili dugotrajno dozrijevanje i nastavak razvoja u boci.

BERBA: sredina rujna

DOZRIJEVANJE: U inox vinifikatoru odvija se spontana alkoholna i malolaktična fermentacija uz maceraciju bobica u trajanju od 6-10 mjeseci, zatim 6-8 mjeseci na finom talogu kvasaca u bačvama 1000L od akacije (bagrema), nakon punjenja oodleži minimalno 1-1,5 godina u boci, a u prodaju ide minimalno 4-5 godina nakon berbe.

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, ovo vino s jako dugim potencijalom daljnjeg razvoja u boci, 10-15 godina od berbe

OPIS VINA: Atraktivna zlatno-žuta boja, uz mogućnost pojave malog prirodnog taloga u boci, zrele, smolasto-medaste arome, na korice limuna i naranče, na kandirano voće, slatkaste začinske note dozrijevanja u bačvama od akacije, herbalni mirisi na začinsko bilje poput timijana, mediteranskih začina, punog tijela, slano, kremasto, ali još uvijek svježije i elegantno, izrazito trajnog okusa

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Malvazija istarska duga maceracija 210 | 0,75L | ultra premium | boca staklo | 3858881197213 | 3858881197220 | 3858881197398 | nema roka | 16°C | 6 |



MALVAZIJA ISTARSKA RISERVA KASNA BERBA



DESERTNO SLATKO BIJELO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRRA, VINOGRJE ZAPADNA ISTRRA

VINOGRAD: Položaj Deviči, vinograd podignuti 2010. godine, na nadmorskoj visini od 100 do 110m, na brežuljkastim nagnutim terenima zapadne ekspozicije. Tlo je srednje duboka, suha, topla i dosta skeletna istarska crvenica (terra rossa). Uzgojni oblik Guyot, a urod je 1,0-1,2kg/trsu.

SORTE: Malvazija Istarska. Proizvodi se samo u određenim godištim, kada se poklopi nekoliko specifičnih preduvjeta; visoka rana koncentracija šećera, dobra razina kiselina, izvrsno zdravstveno stanje grožđa i dobre vremenske prognoze za kraj rujna, što će omogućiti prosušivanje grožđa na trsu nakon rezanja lucnjeva, uz kontroliranu pojavu plemenitog botritisa. Najčešće su to godišta kod kojih zbog produljene cvatnje dođe do jače pojave različite brzine dozrijevanja bobica u grozdovima.

VINIFIKACIJA: Ručna berba odabranih grozdova malih smežuranih bobica, direktno prešanje cijelog grožđa, kontrolirana fermentacija u inoxu na 10-16°C, koja zbog visoke početne koncentracije prirodnog šećera u grožđu traje minimalno 45-60 dana, te se prirodno ili uz postepeno hlađenje zaustavi na željenoj razini alkohola i ostatka neprovrelog šećera. Daljnje dozrijevanje je u hrastovim bačvama od 225L od francuskog hrasta, najčešće 100% novima, srednje paljenim. Nakon 10-12 mjeseci, vino se premješta u inox daljnjih 12-24 mjeseca prije punjenja u boce 0,375L s plutenim čepom. U prodaju ide 3-5 godina nakon berbe.

BERBA: Početak listopada

DOZRIJEVANJE: 10-12 mjeseci u novim bačvama 225L od francuskog hrasta, 12-24 mjeseci u inoxu, min. 6 mjeseci dozrijeva u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, vino se nastavlja razvijati u boci, očekivani vijek trajanja je 10-15 godina od berbe

OPIS VINA: Kristalno čista, zlatno-žuta boja, karakteristične cvjetno-voćne zrele arome na vinogradsku bijelu breskvu, kandirane citruse, zrelo tropsko voće, uz karakteristične medno začinske note plemenite plijesni, te fine arome karamela, vanilije i slatkih začina zbog odležavanja u novim hrastovim bačvama. Okus je sladak, dobro usklađen s kiselinama, tijelo puno, na zrelo voće, breskve, marelice, suhe smokve, traje dugo.

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|-----------------------------------|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Malvazija istarska kasna berba | 0,375L | ultra premium | boca staklo | 3858881197190 | 3858881197206 | 3858881197381 | nema roka | 16°C | 6 |



RISERVA LV

SUHO CRNO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRA, VINOGORJE ZAPADNA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Mornarica, Deviči, Laville i Vižinada, sadnja 2006.-2008. godine, visina 30-260m. Merlot i Malvazija na položaju Deviči rastu na toploj i stjenovitoj crvenici, Teran na položaju St. Facchineti (Vižinada) raste na svježoj, dubokoj „bijeloj zemlji“ na flišu, Cabernet Sauvignon na dubokoj, pjeskovitoj crvenici na položaju Mornarica.

SORTE: Merlot, Teran, Cabernet Sauvignon

Riserva LV je super-istarski blend koji na najbolji način spaja odabrano grožđe tog godišta, od kojih se Merlot i Cabernet Sauvignon nakon rezanja lucnjeva 15-20 dana prosušuju na trsu. Ne proizvodi se svake godine, već 3-4 puta u dekadi kada prirodni uvjeti dopuštaju proizvodnju, cca 2.500 boca godišnje

VINIFIKACIJA: U trenutku optimalne zrelosti grožđa slijedi rezanje lucnjeva Merlot i Cabernet Sauvignona, da se potakne prosušivanje grožđa na lozi u trajanju od minimalno 15-20 dana. Teran u blend ulazi kao potpuno zrelo grožđe bez prosušivanja, ručna berba u kašetice, dodatna selekcija najboljeg grožđa, fermentacija uz maceraciju u inox vinifikatorima u trajanju 10-15 dana, prešanje i nastavak malolaktičnog vrenja u 100 % novim barrique bačvama 225L od francuskog hrasta. Nastavak dozrijevanja 12 mjeseci u velikim hrastovim bačvama od slavonskog hrasta 500L i 1000L. Nakon 24 mjeseca dozrijevanja u drvu, vino je sljubljeno u inoxu u trajanju 6 mjeseci do punjenja.



BERBA: Kraj rujna do polovice listopada

DOZRIJEVANJE: U 100% novim barrique bačvama od francuskog hrasta 225L u trajanju 12 mjeseci, 12 mjeseci u velikim hrastovim bačvama od slavonskog hrasta, 6 mjeseci u inoxu, nakon punjenja odležalo minimalno 12 mjeseci u boci, izlazi u prodaju minimalno 5 godina nakon berbe

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Vino za dugo čuvanje, nastaviti će se dugo razvijati u boci, optimalno vrijeme je 10 - 20 godina nakon berbe

OPIS VINA: Duboka tamna rubinsko-crvena boja. Jako kompleksno i intenzivno na nosu, voćne arome na kupinu, tamnu šljivu, borovnicu, začinske balzamične note, mljeveni papar, tamna čokolada, dim, vanilija i duhan. U ustima punog tijela, izraženih zrelih slatkih tanina, koncentriranog tamnog sočnog voća i slatkih začina.

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|-----------------|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Riserva LV 2013 | 0,75L | ultra premium | boca staklo | 3858881196513 | 3858881197367 | 3858881197374 | nema roka | 16°C | 6 |



PREMIUM LINIJA



FESTIGIA - vina za posebne prilike kao što su tradicionalne gozbe i slavlja.

Samo najbolji grozdovi iz odabranih vinograda Vina Laguna ručno se beru za vina pod etiketom FESTIGIA. Kada istraživači i ljubitelji hrane i vina posjete Istru, otkriju - točno nasuprot Venecije - najbližega talijanskog konkurenta za gastronomske užitke. U Vinima Laguna Festigia pronalaze vrhunska vina koja se sljubljuju s najslavnijim istarskim jelima, od tartufa do mesa od boškarina. Vina to postižu elegancijom, čime postaju dijelom lakoće postojanja u Istri.

MALVAZIJA ISTARSKA FESTIGIA



SUHO BIJELO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM, ZOI HRVATSKA ISTRANJA, VINOGORJE ZAPADNA ISTRANJA

VINOGRAD: Položaji Deviči, Starići i Vižinada, vinogradi podignuti 2006.- 2018. godine, na nadmorskim visinama od 140-260 m, na brežuljkastim nagnutim terenima raznih ekspozicija. U Vižinadi je tlo tipična istarska „bijela zemlja“ na flišu, duboko, ocjedito i svježje, izrazito mineralno uz prirodno ograničenu plodnost, na položajima Deviči i Starići srednje duboka, plodna, topla i skeletna istarska crvenica (terra rossa). Uzgojni oblik jednostruki i dvostruki Guyot, urod je 1,5-1,8kg/trsu.

SORTE: Malvazija Istarska. U određenim godištimama u blend ulazi mali udio Viogniera. Proizvodi se od odabranog grožđa s najboljih prirodnih mikrolokacija vinograda, koji omogućuju uravnoteženo dozrijevanje i razvoj najboljih i najintenzivnijih tipičnih sorti karakteristika, u količini od cca 45.000-60.000 boca godišnje.

BERBA: Početak do sredina rujna

VINIFIKACIJA: Berba odabranog grožđa s najboljih lokacija, rana jutarnja dok su temperature niže, dodatno hlađenje grožđa na 5-10°C prije prerade uz korištenje suhog leda CO₂, odvajanje peteljki uz minimalno oštećivanje bobica, ovisno o zrelosti pokožice bobica hladna maceracija 12-16 sati pod inertnom atmosferom suhog leda CO₂, prešanje bobica uz inertizaciju sustava dušikom N₂, fermentacija u inoxidu na temperaturi 14-18°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca 6 mjeseci uz redovno miješanje taloga, bez malolaktičnog vrenja, osim u iznimnim godištimama.

DOZRIJEVANJE: U spremnicima od inoxa, punjeno nakon 6 mjeseci dozrijevanja na talogu kvasaca u butelje 0,75L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 2 mjeseca odležalo u boci. VINO ide u prodaju unutar godine nakon berbe, ali u boci nastavlja razvoj sljedećih 2-3 godine, kada većina godišta doživljava vrhunac kvalitete.

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, očekivani razvoj i održanje kvalitete je 1-3 godina od berbe

OPIS VINA: Kristalno čista, zelenkasto-žuta boja, karakteristične cvjetno-voćne arome, na citrusu, tropsko i koštičavo voće, karakteristične cvjetne arome na bagrem, u ustima čisto, suho, srednje izraženih kiselina, srednjeg tijela i ugodno svježje, prepoznatljivo slano i mineralno, trajnijeg voćnog okusa na citrusu i tropsko voće, karakterističnog blago gorkastog srednjeg dugog završetka.

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--|---------|---------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Malvazija Festigia Vina Laguna 0,75 | 0,75L | premium | boca staklo | 3858881191914 | 3858881191952 | 3858881190542 | nema roka | 16°C | 6 |



CASTELLBLANC FESTIGIA

SUHO BIJELO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM, ZOI HRVATSKA ISTRRA, VINOGRJE ZAPADNA ISTRRA

VINOGRAD: Položaji Starići (Chardonnay), Devići (Viognier, Malvazija istarska), Kazaveća (Pinot Bijeli), Faragude (Sauvignon Bijeli), vinogradi podignuti 2006.- 2016. godine, na nadmorskim visinama od 30-120 m, brežuljkasti nagnuti tereni raznih ekspozicija na srednje dubokoj plodnoj crvenici (terra rossa). Uzgojni oblik jednostruki i dvostruki Guyot, urod je 1,4-1,8kg/trsu.

SORTE: Chardonnay i Viognier, Malvazija, Pinot Bijeli, Sauvignon Bijeli. Vino je najbolji blend godišta bijelih sorata, osnovica su Chardonnay i Viognier, koji fermentiraju u novim hrastovim bačvama 225L, ostale sorte u manjem udjelu dodaju kompleksne svježije voćne i cvjetne arome. Ne proizvodi se svake godine, cca. 5.000 boca godišnje.

BERBA: Početak do sredina rujna

VINIFIKACIJA: Berba odabranog grožđa zasebnih sorata s najboljih lokacija, odvajanje peteljki uz minimalno oštećivanja bobica, ovisno o zrelosti pokožice bobica hladna maceracija 12-16 sati pod inertnom atmosferom suhog leda CO2 ili direktno prešanje bobica uz inertizaciju sustava dušikom N2. Dominantni Chardonnay i Viognier fermentiraju u novim drvenim bačvama 225L od francuskog hrasta na 18-22°C, ostale sorte u inoxu na temperaturi 14-16°C. Nakon završenih fermentacija blend sorata u najboljem omjeru dozrijeva na finom talogu kvasaca 9 mjeseci uz redovno miješanje taloga.

DOZRIJEVANJE: U drvenim bačvama 225L od francuskog hrasta i spremnicima od inoxa, punjeno nakon 9 mjeseci dozrijevanja na talogu kvasaca u butelje 0,75L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 6 mjeseci odležalo u boci. Vino ide u prodaju unutar 2 godine nakon berbe, ali u boci nastavlja razvoj sljedećih 2-3 godine.

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, očekivani razvoj i održanje kvalitete je 3-5 godina od berbe

OPIS VINA: Kristalno čista, limunasto-žuta boja, izrazito kompleksan miris, na citrusu, zelenu jabuku, tropsko voće, orašaste plodove, cvjetne arome, začinske arome od hrasta poput vanilije, mliječnog karamela, torte od limuna, slatkih začina, u ustima čisto, suho, srednje izraženih kiselina, kremastog punog tijela, mineralno, intenzivnog i dugotrajnog voćnog okusa na citrusu i svježoj jabuku, kremu od limuna, vaniliju i slatke začine.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------|---------|------------------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| CastellBlanc | 0,75L | ultra premium | boca staklo | 3858881196834 | 3858881197299 | 3858881197404 | nema roka | 16°C | 6 |



CASTELLO FESTIGIA



**SUHO CRNO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRRA, VINOGORJE ZAPADNA ISTRRA**

VINOGRAD: Položaji u okolici Poreča; Devići, Mornarica, Kazaveća, Kršete, Bašarinka sadnja 2004.-2006. godina, visine položaja 20-110 m/nm, brežuljkasti tereni J-JI, J i JZ ekspozicije, tlo je crvenica (terra rossa), uzgojni oblik Guyot, urod 1,0-1,2kg/trsu

SORTE: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Castello je blend najboljih bačvi zasebnih sorata u najboljem omjeru za određeno godište, ne proizvodi se svake godine, cca. 20.000 boca/god.

BERBA: Sredina rujna do početka listopada

VINIFIKACIJA: Berba odabranih najboljih blokova vinograda, prerada zasebnih sorata, odvojena fermentacija u inoxu, nakon kojega isključivo najbolje odabrane fermentacije idu na malolaktičnu fermentaciju i nastavak dozrijevanja od 12 mjeseci u barrique bačvama od francuskog hrasta različite starosti. Nakon ponovne selekcije najboljih bačava, sorte su sljubljene i nastavile dozrijevati u inoxu do punjenja.

DOZRIJEVANJE: 12 mjeseci u barrique bačvama, 6-12 mjeseci u inoxu, punjeno u butelje 0,75L s plutenim čepom, min. 2-6 mjeseci odležalo u boci, vino većinom ide u prodaju 3 godine nakon berbe

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, vino će se nastaviti razvijati idućih nekoliko godina, optimalno vrijeme je 5-8 godina od berbe

OPIS VINA: Duboka rubinsko-crvena boja, slojevite voćno-začinske arome, koje se otvaraju u čaši, na crni ribiz, borovnice, kavu, vaniliju i karamelu. Podatni fini tanini i toplina Merlota, posebna začinska aromatika Syraha, čvrsta taninska struktura Cabernet Sauvignona, svježa voćnost i elegancija tanina Cabernet Franca, savršeno su objedinjeni u ovoj kupaži. U ustima je Castello izrazito elegantno, mekano i podatno vino, srednje jakog tijela, slojevitog i trajnog voćnog i začinskog okusa, tipičnih obilježja najboljih crnih vina svježe mediteranske klime.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------------------------------|---------|---------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Castello Festigia Vina Laguna 0,75 | 0,75L | premium | boca staklo | 3858881191990 | 3858881192003 | 3858881190283 | nema roka | 16°C | 6 |

MERLOT FESTIGIA

SUHO CRNO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM, ZOI HRVATSKA ISTRRA, VINOGRJE ZAPADNA ISTRRA

VINOGRAD: Položaji u bližoj okolici Poreča: Devići (Kaštelir) i Laville (Funtana). Sadnja 2006.-2008. godine, visina 20-110 m/nm, brežuljkasti teren J, JZ i Z ekspozicije. Tlo je crvenica (terra rossa), srednje duboka i stjenovita na položaju Devići, duboka i pjeskovita crvenica na položaju Laville, uzgojni oblik Guyot, urod 1,2-1,5kg/trsu

SORTE: Merlot (u blendu ponekad mali udio Cabernet Franca). Merlot Festigia je blend odabranih bačava Merlota, ponekad uz mali udio drugih sorata, koje služe da istaknu posebna sortna svojstva Merlota, ne proizvodi se svake godine, cca. 30.000 boca/god.

BERBA: Sredina do kraj rujna

VINIFIKACIJA: Berba i zasebna prerada odabranih najboljih blokova vinograda Devići i Laville, fermentacija u inoxu, nakon kojega isključivo najbolje odabrane fermentacije idu na malolaktičnu fermentaciju i nastavak dozrijevanja od 12 mjeseci u barrique bačvama od francuskog hrasta različite starosti, od 20-30% novih bačava svake godine. Nakon ponovne selekcije najboljih bačava Merlota, nastavak dozrijevanja u inoxu do punjenja. Ponekad s malim udjelom Cabernet Franca ili Merlota prosušenog na trsu nakon rezanja luncjeva, doprinose kompleksnoj voćnosti i prepoznatljivom stilu.

DOZRIJEVANJE: 12 mjeseci u barrique bačvama, 6-12 mjeseci u inoxu, punjeno u butelje 0,75L s plutenim čepom, min. 2-6 mjeseci odležalo u boci, vino većinom ide u prodaju 3 godine nakon berbe

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|-------------------------------------|---------|---------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Merlot Festigia Vina Laguna 0,75 | 0,75L | premium | boca staklo | 3858881191945 | 3858881191983 | 3858881190238 | nema roka | 16°C | 6 |



CABERNET SAUVIGNON FESTIGIA

SUHO CRNO VINO, VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRRA, VI NOGORJE ZAPADNA ISTRRA

VINOGRAD: Položaji Mornarica i Kršete, sadnja 2006. godine, visina 10-35 m/nm, brežuljkasti tereni J, JZ i Z ekspozicije. Izuzetno topli, suhi i osunčani položaji u neposrednoj blizini mora, na crvenici (terra rossa), na oba položaja stjenovita i duboka crvenica, uzgojni oblik je Guyot, urod od 0,8-1,2kg/trsu

SORTA: Cabernet Sauvignon (ponekad u blendu i Cabernet Franc). Blend je najboljih odabranih bačava Cabernet Sauvignona, proizvodi se samo u toplijim godištim, cca. 25.000 boca godišnje

BERBA: Kraj rujna do početka listopada

VINIFIKACIJA: Berba i zasebna prerada odabranih najboljih blokova vinograda, fermentacija u inoxu, nakon koje isključivo najbolja odabrana vina idu na malolaktičnu fermentaciju i nastavak dozrijevanja od 12 mjeseci u barrique bačvama od francuskog hrasta različite starosti, od 35-50% novih bačava svake godine. Nakon ponovne selekcije najboljih bačava, nastavak dozrijevanja u inoxu do punjenja. Ponekad s malim udjelom Cabernet Franca, koji doprinosi kompleksnoj svježoj voćnosti i eleganciji.

DOZRIJEVANJE: 12 mjeseci u barrique bačvama, 6-12 mjeseci u inoxu, punjeno u butelje 0,75L s plutenim čepom, min. 2-6 mjeseci odležalo u boci, vino većinom ide u prodaju 3 godine nakon berbe



POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati u primjerenim uvjetima, vino će se nastaviti razvijati u boci, optimalno vrijeme je 7-10 godina od berbe

OPIS VINA: Duboka tamna rubinsko-crvena boja. Kompleksne voćne arome na crni ribiz, kupinu, borovnicu, zrele šljive, herbalne note mente i lovora, začinske note papra, kave, tamne čokolade, klinčića, karamela. U ustima je tipičnih čvrstih zrelih tanina, srednje do punog tijela, sočne trajne kiselosti, okus je trajan voćno-začinski.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--|---------|---------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Cab. Sauvignon Festigia Vina Laguna | 0,75L | premium | boca staklo | 3858881191938 | 3858881191976 | 3858881190252 | nema roka | 16°C | 6 |

MUŠKAT RUŽA FESTIGIA

SLATKO VINO, KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM,
ZOI HRVATSKA ISTRRA, VINOGRJE ZAPADNA ISTRRA

VINOGRAD: Položaj Vižinada, sadnja 2006. godine, visina 140-180 m/nm, brežuljkasti teren S-SZ ekspozicije. Bijelo tlo na flišu, svježije i duboko. Idealan položaj za Muškat Ružu, sortu ranog dozrijevanja i potencijala nakupljanja visoke razine šećera. Kombinacija povišenog i prozračnog položaja omogućuje potpuno dozrijevanje grožđa uz zadržavanje prepoznatljivih cvjetnih aroma.

SORTA: Muškat Ruža

VINIFIKACIJA: Ručna berba, dio grožđa s hladnom maceracijom od 48 sati, da bi se izvuklo dio aroma, boje i strukture iz pokožice, a dio odmah prešanje, bistrenje mošta flotacijom i kontrolirana fermentacija. Fermentacija na 16-18°C, zaustavljena naglim hlađenjem na 4°C u trenutku optimalnog odnosa stvorenog alkohola i ostatka neprocvetelog šećera. Do punjenja čuvano u hlađenim spremnicima uz redovno odvajanje od taloga kvasaca, da bi se spriječila naknadna fermentacija.

DOZRIJEVANJE: U spremnicima od inoxa, punjeno nakon 6 mjeseci dozrijevanja u boce od 0,5L s plutenim zatvaračem, nakon punjenja 2 mjeseca odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati, karakteristične slatkaste cvjetne arome Muškata Ruže nastaviti će razvijati tijekom čuvanja u boci

OPIS VINA: Atraktivna prozračna rubinsko-crvena boja, karakteristične sortne arome na ružin cvijet, crveno voće, okusom slatko, svježije i nježno, harmonično, u ustima ostavlja ugodan slatki okus.

PREPORUKA: Uživati lagano rashlađeno na 16-18°C, samostalno ili uz ne preslatke deserte od čokolade, voća ili svježeg sira.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------------|---------|---------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Muškat ruža Vina Laguna 0,5 | 0,5L | premium | boca staklo | 3858881191822 | 3858881191839 | 3858881190313 | nema roka | 16°C | 12 |



ODABRANA LINIJA



To su vina istarskoga stola koja kvalitetom i jednostavnošću odražavaju lakoću postojanja u Istri: zbog niskog sadržaja alkohola za svakidašnje uživanje, u kombinaciji s laganim istarskim jelima razotkrivaju osjećaj zadovoljstva istarskim načinom života. Visokokvalitetna vina od grožđa s odabranih lokacija, brižljivo njegovana i proizvedena uz pomoć najsvremenije tehnologije - sve s jednim ciljem - zadovoljstva i užitka na istarski način, s lakoćom.

VINA LAGUNA MALVAZIJA ISTARSKA

SUHO BIJELO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Kaligarići, Devići, Starići i Pudarica, sadnja 2006.-2016. godine, visina 50-150 m/nm, brežuljkasti tereni J-JZ i Z ekspozicije na tipičnim istarskim crvenicama. Odabrane lokacije koje omogućuju uravnoteženo dozrijevanje grožđa Malvazije Istarske i puni aromatski izražaj sorte

SORTA: Malvazija Istarska

VINIFIKACIJA: Prerada uz hlađenje grožđa, odvajanje peteljki uz minimalno oštećivanje bobica, kratkotrajna hladna maceracija ili brza prerada bez maceracije, prešanje bobica uz inertizaciju sustava za preradu suhim ledom CO2 i dušikom, brzo bistrenje moštava flotacijom, fermentacija u inox cisternama na temperaturi 14-16°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca (sur lie) 4 mjeseca bez malolaktičnog vrenja. Dozrijevanje u spremnicima od inoxa, punjeno nakon 4 mjeseca dozrijevanja, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 2 godine

OPIS VINA: Kristalno čista, zelenkasto-žuta boja, karakteristične cvjetno-voćne arome, citrusne note, na tropsko voće, u ustima lagano i svježje, izrazito mekano i pitko

PREPORUKA: Uživati rashlađeno na 10-12°C kao aperitiv, uz lagana predjela od tjestenine ili rižote, uz jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|-------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Malvazija Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190443 | 3858881191037 | 3858881190610 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA ROSÉ

SUHO RUŽIČASTO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTR

VINOGRAD: Položaji Faragude (Syrah, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Lokvadić (Teran, Borgonja), Kaligarići (Merlot), sadnja 2005.-2006. godine, visina 30-50 m/nm, brežuljkasti tereni J-JZ i Z ekspozicije, na tipičnim istarskim crvenicama

SORTA: Teran, Syrah, Merlot, Cabernet

VINIFIKACIJA: Berba grožđa u svježijim jutarnjim satima ili noću, svaka sorta zasebno u vrijeme odgovarajuće zrelosti, direktno prešanje grožđa uz odvajanje najsvježijih i lagano obojenog mošta, fermentacija zasebnih sorata u inox cisternama na temperaturi 14-20°C, poslije završene fermentacije vina su sljubljena i nastavila dozrijevanje na finom talogu kvasaca 4 mjeseca bez malolaktičnog vrenja

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 2 godine

OPIS VINA: Kristalno čista, lagana svijetloružičasta boja, voćne arome na jagodu, malinu, svježju papriku, u ustima je sočno, lagano i svježje, osvježavajućeg voćnog okusa.

PREPORUKA: Uživati rashlađeno na 10-12°C kao aperitiv, uz hladne nereske i salate, predjela od morskih plodova, tjestenine ili rižote



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Rose Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190221 | 3858881191167 | 3858881191631 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA TERRA ROSSA

SUHO CRNO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Kaligarići, Lokvadić, Bašarinka, Kršete, sadnja 2004.-2009. godine, visina 30-100 m/nm, brežuljkasti teren J-JZ i Z ekspozicije. Tlo je tipična istarska crvenica, plitka i kamenita. Odabrani položaji crnim sortama daju prepoznatljivu mediteransku toplinu crvenice (terra rossa), uz sadržavanje voćnosti, svježine i umjerene jakosti, karakterističnih za istarska crvena vina.

SORTA: Teran, Borgonja, Merlot

VINIFIKACIJA: Prerada uz hlađenje grožđa, odvajanje peteljki uz minimalno oštećivanje bobica, kratkotrajna hladna maceracija ili brza prerada bez maceracije, prešanje bobica uz inertizaciju sustava za preradu suhim ledom CO2 i dušikom, brzo bistrenje moštova flotacijom, fermentacija u inox cisternama na temperaturi 14-16°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca (sur lie) 4 mjeseca bez malolaktičnog vrenja. Dozrijevanje u spremnicima od inoxa, punjeno nakon 4 mjeseca dozrijevanja, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 3 godine

OPIS VINA: Tamna rubinsko-crvena boja, arome na borovnicu, kupinu, cvjetne arome, izrazito voćno, mekano, svježe, ugodne trajnosti i slatkastih tanina

PREPORUKA: Uživati na 16-18°C uz topla predjela s mesnim umacima, hladne mesne narezke i sireve, meso ili ribu s roštilja



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Terra Rossa Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881194151 | 3858881194168 | 3858881194175 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA CHARDONNAY

SUHO BIJELO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Pajuhi i Starići, sadnja 2009. i 2015. godine, visina 90-120m/nm. Tlo je tipična istarska crvenica, pjeskovita i topla. Položaje odlikuje i trajno strujanje zraka koje povoljno utječe na održavanje svježine i arome bijelih sorata ranijeg dozrijevanja, kao što je Chardonnay.

SORTA: Chardonnay

VINIFIKACIJA: Prešanje pod zaštitnom inertnom atmosferom dušika cijelog grožđa ili samo bobica bez muljanja, kontrolirana fermentacija u inox cisternama na temperaturi 14-16°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca (sur lie) 6 mjeseci bez malolaktičnog vrenja. Punjeno nakon 6 mjeseci dozrijevanja, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 2 godine

OPIS VINA: Kristalno čista, zelenkasto-žuta boja, fine arome na bijelo voće, jabuku, krušku, tropsko voće, u ustima svježje i harmonično, ugodne trajnosti okusa

PREPORUKA: Uživati rashlađeno na 10-12°C kao aperitiv, uz lagana predjela od tjestenine ili rižote, uz jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Chardonnay Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190320 | 3858881191211 | 3858881192140 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA PINOT SIVI

SUHO BIJELO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTR

VINOGRAD: Položaj Vižinada, sadnja 2006. godine, visina 260-270 m/nm, nagnuti brežuljkasti teren J-JI ekspozicije. Bijelo tlo na flišu, svježje i duboko. Izvrstan povišeni položaj za bijela vina omogućuje potpuno dozrijevanje i dobro nakupljanje šećera uz zadržavanje prepoznatljive sortne aromatike i svježine

SORTA: Pinot Sivi

VINIFIKACIJA: Ručna berba, pažljivo prešanje cijelog grožđa da se izbjegne izdvajanje boje iz pokožice, fermentacija u inox cisternama na temperaturi 14-16°C, dozrijevanje na finom talogu kvasaca (sur lie) 4 mjeseca bez malolaktičnog, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 2 godine

OPIS VINA: Kristalno čista, zelenkasto-žuta boja, fine arome na bijelo voće, jabuku, krušku, u ustima svježje, harmonično, mekano i ugodne trajnosti.

PREPORUKA: Uživati rashladeno na 10-12°C kao aperitiv, uz lagana predjela od tjestenine ili rižote, uz jela od povrća, bijelog mesa, ribe ili morskih plodova

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Pinot Sivi Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190054 | 3858881191204 | 3858881192126 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA MERLOT

SUHO CRNO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Kaligarići, Lokvadić, Devići, Bezmalinović, sadnja 2004.-2009. godine, visina 30-100 m/nm, brežuljkasti teren J-JZ i Z ekspozicije. Tlo je tipična istarska crvenica. Odabrani položaji zahvaljujući dobroj osunčanosti i toplini tla povoljno utječu na pravilno nakupljanje šećera uz razvoj prepoznatljivih sortnih voćnih aroma Merlota.

SORTA: Merlot

VINIFIKACIJA: Ručna berba, muljanje grožđa i fermentacija s maceracijom u inox vinifikatorima, na koju se odmah nastavlja malolaktična fermentacija na finom talogu kvasaca, nastavak dozrijevanja u inoxu u trajanju od 10 mjeseci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 3 godine

OPIS VINA: Tamna rubinsko-crvena boja, arome na borovnicu, šljivu i kupinu, u ustima zrelo, toplo, mekano i puno, ugodne trajnosti voćnog okusa

PREPORUKA: Uživati na 18-20°C uz topla predjela s mesnim umacima, hladne mesne nereske i sireve, razna pečenja, meso ili ribu s roštilja

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|----------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Merlot Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190160 | 3858881191112 | 3858881191433 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA CABERNET SAUVIGNON

SUHO CRNO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Bašarinka, Vodopija, Buveda, Faragude, Lokvadić, sadnja 2003.-2006. godine, visina 30-60 m/nm, brežuljkasti tereni J-JI, J i JZ ekspozicije, na crvenici. Odabrani topli položaji povoljno utječu na potpuno dozrijevanje Cabernet Sauvignona, dajući male, dobro obojene grozdove, prepoznatljivih sortnih aroma

SORTA: Cabernet Sauvignon

VINIFIKACIJA: Fermentacija s kraćom maceracijom u inox vinifikatorima na kontroliranoj temperaturi, potpuna malolaktična fermentacija na finom talogu kvasaca, punjeno nakon 8 mjeseci dozrijevanja u inoxu, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 3 godine

OPIS VINA: Duboka rubinsko-crvena boja, arome na crni ribiz, borovnicu, tamnu višnju, papar, u ustima toplo, mekano i snažno, ugodne trajnosti

PREPORUKA: Uživati na 18-20°C uz topla predjela s mesnim umacima, hladne mesne nereske i sireve, razna pečenja, steakove, meso ili ribu s roštilja

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Cabernet Sauvignon Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190597 | 3858889991150 | 3858881191617 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA TERAN

SUHO CRNO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaj Vižinada, sadnja 2006. godine, visina 140-180 m/nm, nagnuti brežuljkasti teren S-SI ekspozicije. Bijelo tlo na flišu, svježje i duboko. Dobra osunčanost i ocjeditost terena povoljno utječe na dozrijevanje i obojenost bobica, a hladnije noći i povišeni položaj zadržavaju prepoznatljive voćne arome i svježinu

SORTA: Teran

VINIFAKCIJA: Fermentacija s kraćom maceracijom u inox vinifikatorima na kontroliranoj temperaturi, potpuna malolaktična fermentacija na finom talogu kvasaca, punjeno nakon 8 mjeseci dozrijevanja u inoxu, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 5 godina

OPIS VINA: Duboka tamna rubinska boja s ljubičastim nijansama, arome na bobičasto šumsko voće, u ustima živo i svježje, ugodne trajnosti snažnog voćnog okusa

PREPORUKA: Uživati na 18-20°C uz hladne mesne narezke, jela od crvenog mesa i divljači, zrelije sireve

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Teran Vina Laguna 0,75 | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881190207 | 3858881191099 | 3858881191365 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA MUŠKAT ŽUTI

POLUSLATKO BIJELO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTR

VINOGRAD: Položaj Vižinada, sadnja 2006. godine, visina 140-180 m/nm, nagnuti brežuljkasti teren I i SI ekspozicije. Bijelo tlo na flišu, svježje i duboko. Povišeni nagnuti svježji i prozračni položaj idealan je za proizvodnju aromatičnih bijelih vina, omogućujući potpuno dozrijevanje uz zadržavanje prepoznatljivih muškarnih cvjetnih aroma i uravnoteženu količinu šećera i kiselina

SORTA: Muškarn Žuti

VINIFIKACIJA: Fermentacija s kraćom maceracijom u inox vinifikatorima na kontroliranoj temperaturi, potpuna malolaktična fermentacija na finom talogu kvasaca, punjeno nakon 8 mjeseci dozrijevanja u inoxu, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 3 godine

OPIS VINA: Kristalno čista, lagana svijetložuta boja, karakteristične lako prepoznatljive muškarnne arome, upravo kao kod grožđa Muškarn, koje podsjećaju na bosiljak, cvijeće, koricu limete, agrume. U ustima lagano, nježno i ugodno slatko, intenzivno aromatično

PREPORUKA: Uživati ohlađeno na 10-12°C samostalno ili uz lagane voćne deserte

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|--------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Muškar žuti Vina Laguna 0,5 | 0,5L | odabrana | boca staklo | 3858881191846 | 3858881191853 | 3858881190290 | nema roka | 16°C | 12 |



VINA LAGUNA TERRA ROSSA LIMITED EDITION

SUHO CRNO VINO

KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM PODRIJETLOM

ZOI HRVATSKA ISTRA

VINOGRAD: Položaji Kaligarići, Lokvadić, Bašarinka, Kršete, sadnja 2004.-2009. godine, visina 30-100 m/nm, brežuljkasti teren J-JZ i Z ekspozicije. Tlo je tipična istarska crvenica, plitka i kamenita. Odabrani položaji crnim sortama daju prepoznatljivu mediteransku toplinu crvenice (terra rossa), uz sadržavanje voćnosti, svježine i umjerene jakosti, karakterističnih za istarska crvena vina.

SORTA: Teran, Borgonja, Merlot

VINIFIKACIJA: Fermentacija s kraćom maceracijom u inox vinifikatorima na kontroliranoj temperaturi, potpuna malolaktična fermentacija na finom talogu kvasaca, punjeno nakon 8 mjeseci dozrijevanja u inoxu, nakon punjenja mjesec dana odležalo u boci

POTENCIJAL DOZRIJEVANJA: Uživati odmah ili čuvati do 3 godine

OPIS VINA: Tamna rubinsko-crvena boja, arome na borovnicu, kupinu, cvjetne arome, izrazito voćno, mekano, svježe, ugodne trajnosti i slatkastih tanina

PREPORUKA: Uživati na 16-18°C uz topla predjela s mesnim umacima, hladne mesne narezke i sireve, meso ili ribu s roštilja

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|-------------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Terra Rossa 0,75 Limited Edition | 0,75L | odabrana | boca staklo | 3858881197411 | 3858881197466 | 3858881197473 | nema roka | 16°C | 6 |



KLASIČNA LINIJA

VINA LAGUNA MALVAZIJA

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Malvazija Vina Laguna 1L | 1L | klasična | boca staklo | 3858881190481 | 3858881192508 | 3858881190719 | nema roka | 16°C | 6 |
| Malvazija Vina Laguna BiB 3L | 3L | klasična | bag in box | 3858881191747 | 3858881191808 | 3858881190726 | nema roka | 16°C | 6 |
| Malvazija Vina Laguna 0,187L | 0,187L | odabrana | boca staklo | 3858881190092 | 3858881193444 | 3858881193451 | nema roka | 16°C | 20 |



VINA LAGUNA ROSE

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Rose Vina Laguna 1L | 1L | klasična | boca staklo | 3858881190832 | 3858881191174 | 3858881192065 | nema roka | 16°C | 6 |



VINA LAGUNA MERLOT

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Merlot Vina Laguna 1L | 1L | klasična | boca staklo | 3858881190818 | 3858881191129 | 3858881191518 | nema roka | 16°C | 6 |
| Merlot Vina Laguna BiB 3L | 3L | klasična | bag in box | 3858881191877 | 3858881191402 | 3858881191532 | nema roka | 16°C | 6 |
| Merlot Vina Laguna 0,187L | 0,187L | odabrana | boca staklo | 3858881192683 | 3858881192690 | 3858881192911 | nema roka | 16°C | 20 |



VINA LAGUNA CABERNET SAUVIGNON

| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN | SERIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN BOCE | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) | BOCA/ PAKET (KOM.) |
|---------------------------------------|---------|----------|-------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|---|--------------------------|
| Cabernet Sauvignon Vina Laguna 1L | 1L | klasična | boca staklo | 3858881190825 | 3858881191143 | 3858881191594 | nema roka | 16°C | 6 |
| Cabernet Sauvignon Vina Laguna BiB 3L | 3L | klasična | bag in box | 3858881192447 | 3858881192454 | 3858881192461 | nema roka | 16°C | 6 |





OL ISTRIA

M Među svim vrhunskim istarskim ekstra djevičanskim uljima, samo se ulja Ol Istria mogu pohvaliti polustoljetnim ugledom. Na ukupno 220 hektara maslinika na pet lokacija, masline zriju na 65 000 stabala, a godišnje se prosječno ubere više od 1000 tona ploda. Ubiremo plodove maslina starih i do 40 godina u najvećem masliniku u Hrvatskoj, čiji se nasadi protežu do samog mora. Maslinici, smješteni tik uz more i njegovani pod istarskim suncem, upijaju svu blagodat tla i sjevernojadranskog podneblja. Njeguemo njihov mir, a oni nam uzvraćaju maslinovim uljem najviše kakvoće, raskošnog mirisa i okusa. Uz to što se masline uzgajaju na izvrsnim lokacijama, osnova za vrhunsku kvalitetu ekstra djevičanskog ulja su ručno brani neoštećeni plodovi koji se prerađuju unutar 12 sati nakon berbe. Brend Ol Istria dobio je certifikat kontrolirane oznake izvornosti za ekstra djevičansko maslinovo ulje, ZOI Istra, što podrazumijeva strogu kontrolu isključivo istarskog podrijetla ploda maslina, samo odabranih sorti, prerađeno u kratkom roku na maksimalnoj temperaturi od 27°C, te čuvano u kontroliranim uvjetima temperature i inertne atmosfere.

OL ISTRIA EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRA

OPIS: Blago, harmonično ulje, uravnoteženog okusa, prikladno za sva jela

Ol Istria ekstra djevičansko maslinovo ulje godinama je sinonim i standard kvalitete za istarska maslinova ulja, što potvrđuju brojne nagrade koje to ulje osvaja iz godine u godinu.

Prerodom maslina iz vlastitih maslinika hladnim postupkom dobiva se ekstra djevičansko maslinovo ulje. Za vrhunsku kvalitetu maslinovog ulja potreban je zdrav kvalitetan plod, ručna berba, hladan postupak prerade u roku od 12 sati, čuvanje ulja u inox bačvama bez prisutnosti zraka na temperaturi od 18°C te punjenje u boce pod najstrožim tehnološkim uvjetima.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|---------------------------------|-----------------|--------------|---------------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|--|
| Maslinovo ulje OL Istria 250 ml | 0,25 | 0,50 | Ultra premium | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881192485 | 3858881192492 | 3858881192720 | 24 | 20°C |
| Maslinovo ulje OL Istria 500 ml | 0,50 | 0,90 | Ultra premium | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881192706 | 3858881195493 | 3858881192829 | 24 | 20°C |
| Maslinovo ulje OL Istria 750 ml | 0,75 | 1,20 | Ultra premium | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881192713 | 3858881192867 | 3858881192874 | 24 | 20°C |

OL ISTRIA ASCOLANA

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRIA

OPIS: Ulje intenzivne voćnosti, blage do srednje gorčine i pikantnosti

Ol Istria Ascolana ekstra djevičansko maslinovo ulje izvanredno je harmonično ulje prepoznatljivo po intenzivnom voćnom mirisu na zrele rajčice i zrelu jabuku, ravnomjerne pikantnosti i gorčine.

Tako harmonično ulje, izvrsno je kao dodatak juhama, ribi, crvenom mesu, raznim tjesteninama s povrćem te desertima. Kao odličan desert preporuča se skuta ili svježi sir u emulziji meda i ulja ili mousse od čokolade s preljevom Ascolane.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|-----------------|--------------|-----------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|--|
| Ascolana-sortno maslinovo ulje OL Istria | 0,25 | 0,50 | Ol Istria | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881192591 | 3858881192737 | 3858881192768 | 18 | 20°C |

OL ISTRIA ISTARSKA BJELICA

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRA

OPIS: Ulje intenzivne arome, naglašene gorčine i pikantnosti

Ol Istria Istarska Bjelica ekstra djevičansko maslinovo ulje omiljeno je maslinovo ulje dobiveno od autohtone istarske sorte koja daje prepoznatljivo ulje svježeg mirisa na zeleni plod masline, vrlo harmonično s usklađenom voćnosti, slatkoćom, gorčinom i izraženom pikantnosti.

Sljubljuje se uz tipičnu istarsku fritaju od šparoga i pršuta, povrće na žaru, razne tjestenine s povrćem, salate, a posebno se ističe kao kruna slastica od čokolade.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|-----------------|--------------|-----------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|--|
| Istarska bjelica-sortno maslinovo ulje OL Istria | 0,25 | 0,50 | Ol Istria | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881193277 | 3858881193284 | 3858881193291 | 18 | 20°C |

OL ISTRIA LECCINO

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRA

OPIS: Skladno ulje, blage gorčine i pikantnosti

Ol Istria Leccino je jedna od najraširenijih sorti u svijetu zbog svoje značajne prilagodljivosti na različite agro-ekološke uvjete. Ol Istria Leccino je ulje bistre zelene boje, snažnog mirisa zelene masline i svježije pokošene trave, skladnog je okusa, s blagom notom gorčine i pikantnosti.

Za ovu sortu je važno napomenuti da plodovi imaju ujednačeno vrijeme dozrijevanja. Leccino dozrijeva u drugoj polovini listopada i smatra se jednom od najranijih sorti u našem uzgojnom području. Plodovi sorte leccino namijenjeni su isključivo za preradu u ulje.

Njegova je vrijednost neprocjenjiva u pripremanju jela od povrća i mesa.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|-----------------|--------------|-----------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|--|
| Leccino-sortno maslinovo ulje OL Istria 250 ml | 0,25 | 0,50 | Ol Istria | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881193727 | 3858881193734 | 3858881193741 | 18 | 20°C |

OL ISTRIA PENDOLINO

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRA

OPIS: Ulje blage gorčine i pikantnosti, naglašene "zelene" voćnosti

Ol Istria Pendolino je gastronomski cijenjena sorta zbog punog zaokruženog okusa, zlatno-žute boje s mirisom masline, svježije pokošene djeteline, artičoke i delikatnim mirisom badema.

Izvrzne kakvoće, vrlo blage gorčine i pikantnosti. Izvrсно se sljubljuje s krem juhama i jelima od gljiva, uz tjestenine, rižota i mesa, a posebno dobro uz mesa od divljači, biftek i ramstek.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|-----------------|--------------|-----------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|--|
| Pendolino-sortno maslinovo ulje OL Istria 250 ml | 0,25 | 0,50 | Ol Istria | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881192607 | 3858881192744 | 3858881192775 | 18 | 20°C |

OL ISTRIA PICHOLINE

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRA

OPIS: Ulje intenzivne "zelene" voćnosti, naglašene pikantnosti i gorčine

Ol Istria Picholine sorta daje ulje tamne boje koje starenjem dobiva izvanrednu kvalitetu, izražene pikantnosti i mirisa po zelenom plodu masline.

Francuska sorta maslina Picholine sve je popularnija među maslinarima i ljubiteljima vrhunskih maslinovih ulja zbog specifičnih ugodnih orašastih aroma.

Odlična prigoda da se iskažu karakteristike ovog ulja su salate koje prerastaju čak u glavna jela. Poslužuje se uz aromatična jela, kao što je meso na žaru i jako začinjena jela kao što su gorko povrće, zreli sirevi i deserti od gorke čokolade odlično idu uz ovo ulje.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|-----------------|--------------|-----------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|---------------|--------------------|--|
| Picholine-sortno maslinovo ulje OL Istria 250 ml | 0,25 | 0,50 | Ol Istria | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881192614 | 3858881192751 | 3858881192782 | 18 | 20°C |

OL ISTRIA SELECTION

EKSTRA DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE

ZOI ISTRA

OPIS: Ulje naglašene "zelene" voćnosti, intenzivne gorčine i pikantnosti, snažnog karaktera

Ol Istria Selection ekstra djevičansko maslinovo ulje dobiveno selekcijom najboljih plodova iz odabranih sorti maslina izvanredne kvalitete, očarat će vas svojim intenzivnim aromama.

Ručno brani neoštećeni plodovi maslina i proces prerade stvorili su vrhunsko ekstra djevičansko maslinovo ulje koje će zadovoljiti i najzahtjevnije kulinarske stručnjake i ljubitelje zdrave kuhinje.



| NAZIV ARTIKLA | VOLUMEN (LITRE) | TEŽINA (KG.) | SERIJA | METODA PRERADE | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|---|-----------------|--------------|---------------|--------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------|------------|--------------------|--|
| Maslinovo ulje OL Istria 250 ml-Selection | 0,25 | 0,50 | Ultra premium | Isklj. hladnim postupkom | Ekstra djevičansko maslinovo ulje | staklo | 3858881194137 | 3858881194144 | - | 18 | 20°C |



ŠPIN

Sirana se nalazi u kompleksu Stancije Špin u blizini Tara, prostoru gdje postoje materijalni tragovi tisućljetne tradicije uzgoja ovaca. Današnja suvremena sirana stoji tik uz tradicionalnu istarsku gospodarsku kuću, što savršeno oslikava pristup proizvodnji istarskog sira Špin: moderna tehnologija samo nadopunjava mudrost stoljetne mljekarske tradicije i bogatstvo istarskih pašnjaka. U našoj stanciji proizvode se isključivo tvrdi sirevi jer su oni istinski nasljednici istarske mljekarske tradicije. Uvažavanje izvornosti glavno je pravilo proizvodnje sireva Špin, a moderna saznanja i tehnologija tu su samo da olakšaju taj proces. Neodoljiva jednostavnost i elegancija okusa najviše dolaze do izražaja kad se konzumiraju sami, kao predjelo, desert ili, pak, jednostavan obrok stvoren za užitak. Ovčja i kravlja skuta se mogu upotrijebiti za pripremu raznih jela, od predjela do glavnog jela i deserta.

ISTARSKI MLADI KRAVLJI SIR

OPIS: Istarski sir Špin mladi kravljji sir od neobranog mlijeka spada u skupinu polutvrđih sireva. Nakon zriobe od 20 dana pojavljuje se kao osvježeno koje oduševljava blagim okusom koji podsjeća na mlijeko od kojeg je proizveden što potiče na daljnje degustiranje. Na nepcu se osjećaju lagane primjese slatkoće i nježne kiselosti, ali i miris svježih pokošene trave. Meka i putrasta tekstura topi se u ustima, a pri blagoj termičkoj obradi postaje kremasta.

Kora je glatka i kompaktna, dok su kroz svjetložutu unutrašnjost ravnomjerno raspoređene minijaturne rupice, proizvod metabolizma mikroorganizama koji sudjeluju u procesu zrenja sira.

KARAKTERISTIKE: Polutvrđi sir koji se ustima brzo topi i postaje kremast, miris svježeg pomuženog mlijeka.

KONZUMACIJA: Kao samostalan obrok, u kombinaciji s pikantnijom marmeladom i medom, uz svjež i lepršavu Vina Laguna Malvaziju Istarsku.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|--------------|-----------|--------------|---------------------------|---------------|--------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin-Kravljji sir mladi-kolut | 1,50 | polutvrđi | Kravljji sir | zrenje u kori min 30 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881196308 | 3858881196407 | 3858881196414 | 10 mj. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Kravljji sir mladi 1/4 | 0,380 | polutvrđi | Kravljji sir | zrenje u kori min 30 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881196315 | 3858881196421 | 3858881196438 | 10 mj. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Kravljji sir mladi 230g | 0,230 | polutvrđi | Kravljji sir | zrenje u kori min 30 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881196629 | 3858881196933 | 3858881196940 | 10 mj. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI KRAVLJI SIR

OPIS: Istarski kravljji sir Špin od neobranog mlijeka spada u skupinu tvrdih na granici s polutvrđim sirevima. Nakon zriobe od 60 dana definitivno više nije mlad, ali već na prvi zagriz pršti svježinom i oduševljava blagim okusom koji podsjeća na mlijeko od kojeg je proizveden. Na nepcu se osjećaju lagane primjese slatkoće i nježne kiselosti, ali i miris svježe pokošene trave. Čvrsta i elastična tekstura topi se u ustima a pri blagoj termičkoj obradi postaje kremasta.

Kora je glatka i kompaktna, dok su kroz slamnatožutu unutrašnjost ravnomjerno raspoređene minijaturne rupice, proizvod metabolizma mikroorganizama koji sudjeluju u procesu zrenja sira.

KARAKTERISTIKE: Tvrdi sir koji se ustima brzo topi i postaje kremast.

KONZUMACIJA: Kao samostalan obrok, najbolji je u kombinaciji s pikantnijom marmeladom ali i medom. Od vina preporučamo Vina Laguna Malvaziju Istarsku, lagani suhi Muškat, a mnoge će ugodno iznenaditi i spoj s dobrim crnim pivom slabijeg ekstrakta.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|--------------|-----------|--------------|---------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin-Kravljji sir - kolut | 1,80 | polutvrđi | Kravljji sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | transportna kartonska kutija 2/1 | 3858881190757 | 3858881195615 | 3858881196216 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Kravljji sir 1/4 | 0,45 | polutvrđi | Kravljji sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881190849 | 3858881194786 | 3858881194892 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Kravljji sir 230g | 0,23 | polutvrđi | Kravljji sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881194885 | 3858881196858 | 3858881196865 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI MIJEŠANI SIR

OPIS: Istarski miješani sir Špin od kravljeg mlijeka uz dodatak do 30% ovčjeg mlijeka okusom je na pola puta između kravljeg i ovčjeg mlijeka. Skladni spoj ove dvije različite lepeze aroma idealan je za one koji ne vole previše intenzivne ovčje sireve, a ipak vole sir nešto oštrijeg okusa od običnog kravljeg.

U njemu se osjećaju blage note ovčjeg mlijeka, ali i putrasta aroma kravljeg mlijeka. Ugodna kiselina i slankasta mineralnost glavna su mu značajka. Nešto je prhkije strukture od kravljeg, ali ipak dovoljno elastičan i podatan za rezanje. U ustima je manje kremozan, ali je zato masniji na nepce.

KARAKTERISTIKE: Tvrdi sir od kravljeg mlijeka uz dodatak do 30% ovčjeg mlijeka, brzo topljiv u ustima, ugodno kiseo i slankast.

KONZUMACIJA: Odlično se slaže sa suhim voćem, marmeladom od ljute papričice ili zelenih rajčica, idealan za jela s tjesteninom. Od vina najbolje se slaže s Vina Laguna Merlotom.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|--------------|-------|--------------|---------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin - sir od mješavine kravljeg i ovčjeg mlijeka - kolut | 1,90 | tvrdi | Miješani sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | transportna kartonska kutija 2/1 | 3858881191693 | 3858881195622 | 3858881196285 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin - sir od mješavine kravljeg i ovčjeg mlijeka 1/4 | 0,45 | tvrdi | Miješani sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881190009 | 3858881194809 | 3858881194915 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin - sir od mješavine kravljeg i ovčjeg mlijeka - kolut | 0,23 | tvrdi | Miješani sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881196551 | 3858881196872 | 3858881196889 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI OVČJI SIR

OPIS: Istarski ovčji sir Špin spada u skupinu tvrdih punomasnih sireva i nešto je intenzivnijeg okusa od kravljeg. Ipak, uobičajena pikantnost ovčjeg mlijeka vješto je ukročena pa još uvijek ostaje u mliječnom i blagom registru, tako da ga vole i djeca. U ustima se isprva osjeća oštrina koja odaje pravi karakter sira kao potpuno prirodnog proizvoda istarskih pašnjaka. U sredini prevladava aroma ovčjeg mlijeka, a prema korici izbijaju note svježeg trave i začinskog bilja. Vještiji kušači pronaći će natruhe mirisa kadulje i majčine dušice.

Opojno bogatstvo istarskog pašnjaka koje se dugo zadržava u ukusnom završetku oduševit će vas i nećete mu moći odoljeti. Tekstura ovčjeg sira prhkija je od kravljeg, tako da se u ustima ne pretvara u kremu, već zadržava zrnatost, koja mu daje lijepu starinsku, rustikalnu notu.

KARAKTERISTIKE: Tvrdi punomasni sir, prhke zrnate strukture, intenzivnijeg okusa, s notom svježeg trave i začinskog bilja.

KONZUMACIJA: Savršena pratnja za posluživanje bit će marmelada od peperoncina ili med. Ovčji sir traži malo rustikalnija crna vina, pa će se odlično sljubiti s Vina Laguna Terra Rossom.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|-------------------------------------|--------------|-------|------------|---------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin-ovčji sir - kolut | 1,90 | tvrdi | Ovčji sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | transportna kartonska kutija 2/1 | 3858881190337 | 3858881195639 | 3858881196223 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-ovčji sir 1/4 | 0,45 | tvrdi | Ovčji sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881190344 | 3858881194779 | 3858881194861 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-ovčji sir 230g | 0,23 | tvrdi | Ovčji sir | zrenje u kori min 60 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica | 3858881196520 | 3858881196896 | 3858881196902 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI KRAVLJI SIR S TARTUFIMA

OPIS: Istarski sir s tartufima spaja dvije važne istarske tradicije – proizvodnju sira i tartufarenje. Dobiva se od mlijeka i tartufa iz Istre, po istovjetnoj tehnologiji kao Istarski kravljji sir, uz dodatak crnih tartufa (1%) i maslinovog ulja s okusom tartufa, te se njeguje u posebnim uvjetima.

Slamnato žuta kora prošarana sitnim komadićima crnog tartufa čine sir pogodnim za rezanje, a okus i miris specifični su za kravlje mlijeko i tartuf.

Unutrašnjost je mekane i elastične strukture, dok prema kori dobiva konture zrelog sira, pomalo je prhkiji i putrastiji. Sir je mastan, bogatog okusa s karakteristikama ovčjeg i kravljeg mlijeka te pomalo slatkast. Lako se topi u ustima. Na nosu je u prvom planu prodoran miris njegova veličanstva tartufa.

KARAKTERISTIKE: Polutvrđi masni sir, topi se u ustima, naribani crni tartuf i maslinovo ulje s okusom tartufa.

KONZUMACIJA: Najbolje poslužiti kao predjelo, na sobnoj temperaturi uz kruh tvrđe kore, s maslinovim uljem i medom. Izvrstan i kao dodatak jelima kao što su palenta, njoki, rižoto i tjestenina s pršutom. Izvrsno se sljubljuje s Vina Laguna Festigia Malvazijom Istarskom. Preporučujemo sir s tartufima rezati na deblje kriške kako biste mogli osjetiti njegovu bogatu teksturu. Kao i svakom siru, treba mu dati malo vremena da se oslobode arome.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|--------------|-------|--------------------------|---------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin-kravljji sir s tartufima - kolut | 0,75 | tvrdi | Kravljji sir s tartufima | zrenje u kori min 45 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica, kutija | 3858881192164 | 3858881194816 | 3858881194922 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-kravljji sir s tartufima - 230g | 0,230 | tvrdi | Kravljji sir s tartufima | zrenje u kori min 45 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica, kutija | 3858881196650 | 3858881196957 | 3858881196964 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI KRAVLJI SIR U TERANU

OPIS: Istarski kravljji sir u teranu je tvrdi punomasni sir koji je nakon zrenja od 60 dana odležao u barrique bačvama punih crnim vinom autohtone sorte grožđa teran. Nakon optimalnog vremena odležavanja, sir se vadi iz vina te je odmah spreman za konzumaciju.

Zbog vina, kora sira je ljubičasto-smeđe boje, no boja tijesta je svijetložuta do žuta. Tvrdje je strukture, pogodne za rezanje. Miris sira u teranu je izraženiji i karakterističan za zrele kravlje sireve te specifičan po vinu, punog okusa s karakteristikama za kravlje mlijeko te notom kiselosti koju daje vino prisutno na kori sira. Vole ga posebno ljubitelji intenzivnih okusa.

KARAKTERISTIKE: Tvrdi punomasni sir, odležan u barrique bačvi napunjenom crnim vinom autohtone sorte grožđa teran, kora ljubičasto-smeđe boje, tijesto žuto.

KONZUMACIJA: Konzumira se samostalno, kao sir za dobrodošlicu uz aperitiv ili uz druženje s čašom vina. Istarski sir s teranom nije sir za doradu i jedino društvo koje mu treba jesu maslinovo ulje i dobro vino.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|---|--------------|-------|----------------------------|---|---------------|-----------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin-Kravljji sir odnjevovan u vinu sorte grožđa teran - kolut | 1,80 | tvrdi | Kravljji sir u vinu teranu | zrenje u kori min 60 dana, uranjanje u vino teran još 30 dana | punomasni | termosakupljajuća vrećica, kutija | 3858881194229 | 3858881194243 | 3858881194250 | 10 mj. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Kravljji sir odnjevovan u vinu sorte grožđa teran - 1/4 | 0,45 | tvrdi | Kravljji sir u vinu teranu | zrenje u kori min 60 dana, uranjanje u vino teran još 30 dana | punomasni | termosakupljajuća vrećica, kutija | 3858881194236 | 3858881194267 | 3858881194274 | 10 mj. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Kravljji sir odnjevovan u vinu sorte grožđa teran 230g | 0,23 | tvrdi | Kravljji sir u vinu teranu | zrenje u kori min 60 dana, uranjanje u vino teran još 30 dana | punomasni | termosakupljajuća vrećica, kutija | 3858881196599 | 3858881196919 | 3858881196926 | 10 mj. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI MIJEŠANI SIR U ORAHOVOM LIŠĆU

Ograničene količine, nije dostupan tijekom cijele godine

OPIS: Istarski sir u orahovom lišću, tvrdi je punomasni sir od mješavine kravljeg i ovčjeg mlijeka, a proizvodi se prema tradicionalnoj tehnologiji metodom prešanja. Tehnološku zrelost postiže nakon 60 dana te se tada omata orahovim lišćem.

Kora sira je slamnato žuta s prepoznatljivim šarama prouzrokovanih maceracijom lišća oraha. Konzistencija tijesta je tvrda, pogodna za rezanje, dok je boja tijesta tamno žuta ovisno o stadiju zrenja. Miris je specifičan, s izraženom notom oraha uz karakterističan miris sira od miješanog mlijeka. Okus ovog sira je pomalo slatkast, oplemenjen poželjnom gorčinom orahovog lista.

KARAKTERISTIKE: Tvrdi punomasni sir od kravljeg i ovčjeg mlijeka dozrio u orahovom lišću, slatkast okus, uz notu gorčine od orahovog lista.

KONZUMACIJA: Kao samostalna delicija, uz aperitiv ili druženja uz čašu Merlota Festigie.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|---|--------------|-------|-------------------------------------|---|---------------|---|---------------|---------------|---------------|-------------------------------------|--|
| Istarski sir Špin- miješani sir u orahovom lišću - kolut | 1,80 | tvrdi | Miješani sir u orahovom lišću | Zrenje u kori min 60 dana, oblaganje orahvim lišćem maceriranim u likeru od oraha, zrenje u vakum vrećici | punomasni | termosakuplja- juća vrećica, kutija | 3858881194472 | 3858881194700 | 3858881194717 | 6 mjeseci od datuma pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin- miješani sir u orahovom lišću - 1/4 | 0,45 | tvrdi | Miješani sir u orahovom lišću | Zrenje u kori min 60 dana, oblaganje orahvim lišćem maceriranim u likeru od oraha, zrenje u vakum vrećici | punomasni | termosakuplja- juća vrećica, kutija | 3858881196254 | - | - | 6 mjeseci od datuma pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKI SIR GRAN ISTRIANO

OPIS: Istarski sir Gran Istriano je tvrdi punomasni sir za rezanje koji starenjem postaje ekstra tvrdi sir za ribanje, a radi se od pasteriziranog punomasnog kravljeg mlijeka. Prosječna težina koluta iznosi čak 11 kilograma, a njegovo zrenje traje između 12 i 14 mjeseci. Za razliku od klasičnog sira tipa „Grana“, Gran Istriano nije proizveden metodom prešanja, nego metodom samoprešanja pod vlastitom težinom.

Kora sira je žuta do tamnožuta, konzistencija tijesta je tvrda, pogodna za rezanje, dok je boja tijesta svijetlo do tamno žuta, ovisno o stadiju zrenja. Miris sira je izražen, podsjeća na istarske pašnjake i na povezanost s istarskom prirodom. Okus Gran Istriano sira je pun s karakteristikama za kravlje mlijeko, odnosno svojstven vrsti sira.

KARAKTERISTIKE: Tvrdi punomasni sir za rezanje koji starenjem postaje ekstra tvrdi sir za ribanje.

KONZUMACIJA: Sir je namijenjen za sve evente, može se konzumirati kao samostalna delicija, kao sir za dobrodošlicu uz aperitiv ili kao „poticaj“ za daljnje druženje uz čašu vina. Također, može se servirati i nariban kao dodatak jelima. Najbolje se slaže s čašom vina Castello Festigia.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|---|--------------|-------|-------------|---------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|---------------|---------------|--------------------------|--|
| Istarski sir Špin-Gran Istriano - kolut | 12kg | tvrdi | Kravlji sir | zrenje u kori min 10 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica, kutija | 3858881194502 | 3858881194830 | 3858881194946 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |
| Istarski sir Špin-Gran Istriano - 1/48 | 0,25 | tvrdi | Kravlji sir | zrenje u kori min 10 dana | punomasni | termoskupljajuća vrećica, kutija | 3858881197718 | 3858881195202 | 3858881195219 | 1 god. od dat. pakiranja | 5 do 8 |

ISTARSKA KRAVLJA SKUTA

OPIS: Nekad poznata kao sir siromašnih, ova izuzetno zdrava i lagana poslastica proizvodi se sezonski i u osjetno manjim količinama nego sirevi. Od dragocjene sirutke pravi se sjajna skuta – mekani, kremasti bijeli sir, tako nježan da se može mazati i na kruh, a zbog blagog okusa može se kombinirati na mnoge načine. Savršeno se slaže kao dodatak raznim slanim i slatkim jelima, od predjela pa do desertu, jer ne gubi kremastu teksturu prilikom termičke obrade.

Strukturom je prhka, ali podatna jer nije masna. Ima vrlo ugodan miris punomasnog mlijeka ili slatkog vrhnja od kravljeg mlijeka.

KARAKTERISTIKE: Mekani, kremasti bijeli sir, prhke strukture, podatan jer nije masan.

KONZUMACIJA: Osim samostalnog konzumiranja, može se servirati i na kruhu, kao podloga za kolače, slastice i razna punjenja. Kod pripreme jela nije je potrebno ni provlačiti kroz sito.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|---|--------------|-----------------------|---------------|---------------|---------------|--|---------------|---------------|---------------|--------------------------------|--|
| Istarska skuta - albuminski svježi kravljji sir | 0,250 | albuminski svježi sir | Kravlja skuta | nema | punomasna | polipropilenska čašica sa alu. poklopcem | 3858881190764 | 3858881193956 | 3858881193963 | 1 mjesec od datuma proizvodnje | 2 do 6 |

ISTARSKA OVČJA SKUTA

OPIS: Ovčja skuta za nijansu je jača od kravlje zbog nešto pikantnijeg i masnijeg ovčjeg mlijeka. Prepoznatljiv aromatičan miris i okus ovčjeg mlijeka u ovom je izdanju vrlo ugodan i nimalo intenzivan. U ustima ostavlja putrast i blago slatkast okus, koji se dugo provlači i mami na još.

Strukturom je vrlo nježna i kremasta, ali nešto zrnatija od kravlje skute.

KARAKTERISTIKE: Jača je od kravlje skute, prepoznatljivog aromatičnog mirisa, vrlo nježna i kremasta te malo zrnatija od kravlje skute.

KONZUMACIJA: Osim samostalnog konzumiranja, može se servirati i na kruhu. Lagana je, jedva primjetne masnoće, pa prija i kao zaseban obrok. Zbog svoje neutralnosti odlično se kombinira s raznim jelima, od predjela do deserta, ali posebno do izražaja dolazi u slanim kombinacijama, od povrća pa do mesa i račića. Najbolje se slaže s Vina Laguna Merlotom.



| NAZIV ARTIKLA | TEŽINA (KG.) | KLASA | KATEGORIJA | METODA ZRENJA | KLASIFIKACIJA | VRSTA AMBALAŽE | EAN ARTIKLA | EAN PAKIRANJA | EAN PALETE | ROK TRAJANJA (MJ.) | PREPORUČENA TEMP. SKLADIŠTENJA I TRANS. (°C) |
|--|--------------|-----------------------|-------------|---------------|---------------|--|---------------|---------------|---------------|--------------------------------|--|
| Istarska skuta - albuminski svježi ovčji sir | 0,250 | albuminski svježi sir | Ovčja skuta | nema | punomasna | polipropilenska čašica sa alu. poklopcem | 3858881190788 | 3858881193970 | 3858881193987 | 1 mjesec od datuma proizvodnje | 2 do 6 |