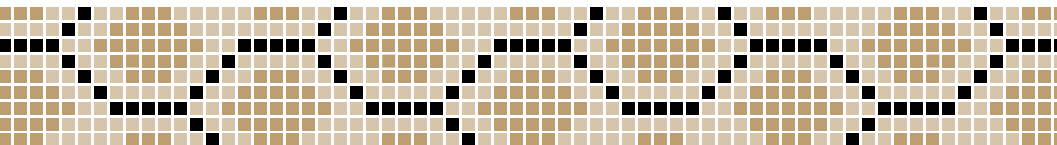


FERAVINO
Ferravino

DIKA – u slavonskim se krajevima to ime odvajkada pridodaje Onoj koja se beskrajno voli ili Onom s kojim se silno ponosi. Mi u Feričancima svu ljubav i sav ponos pretačemo u vina koja od sada možete pronaći pod ovim tradicijskim nazivom.



DIKA

Prasčevina

POVRHOVA KAM PRASČEVINA
KAM PRASČEVINA PRASČEVINA
PRASČEVINA PRASČEVINA PRASČEVINA
PRASČEVINA PRASČEVINA PRASČEVINA





proizvođač je grožđa i vina, članica je Nexe Grupe. Feravino proizvodi grožđe na 160 ha vinograda u vinogorju Feričanci. Posjeduje podrum sagrađen 1962. godine u Feričancima, kapaciteta 2 000 000 litara.

Feravino proizvodi bijela vina: Graševinu i Bijeli pinot, Rajnski rizling, a od crvenih vina jednu od najboljih domaćih Frankovki te Zweigelt. Važno mjesto u ponudi, zauzimaju Frankovka i Zweigelt – odležani u posebno pripremljenim barrique hrastovim bačvama što vinu daje poseban, plemenit i nezaboravan okus. U samoj proizvodnji koristi se najmodernija tehnologija, a drži se i do tradicionalnih metoda proizvodnje crvenih vina (dozrijevanje vina u drvenim bačvama). Proizvodni program čini oko 30 proizvoda različitih vrsta pakiranja: litreno pakiranje, butelje 0,75 l i 0,187 l, velika pakiranja 5,0 i 2,0 l, a posebno se ističu proizvodi u ekološkoj ambalaži – poklon paketi, te ekskluzivni poklon paketi po čemu se Feravino približilo kupcima na atraktivan i moderan način, a vinu pružilo pozornost koju ono, kao proizvod, zaslužuje.

Dika je nova linija vina u ponudi Feravina iz Feričanaca. Novom etiketom i u novoj boci ona je naš ponos i zlatni dukat koji nas je prvi put i vrhunski predstavio s vinom graševina berbe 2009. Dika Graševina osvojila je šampionsko odličje na Festivalu Graševine Hrvatske 2010. Prvi puta je Feravino u kategoriji suhih bijelih mladih vina postalo šampionom Graševinijade na natjecanju svih najboljih proizvođača graševine u zemlji. Može se reći da je osvojila tzv. vinskog Oskara za Graševinu berbe 2009. Dika Graševina 2009. vino je koje ugodno iznenađuje svojom mladošću, svježinom i pitkošću te idealno izbalansiranim kiselinama i bogatim ekstraktom. U mirisu se fino naziru note limete dok je boja nježno žućkasta. Dika Graševina suho je kristalno - bistro vino izrazite životne energije. Dugotrajnog je okusa i poziva na - još! Izvan granica Hrvatske, naša Dika Graševiana 2009. u Londonu na London WINE Fair-u 2010. na Master class-u u konkurenciji svih vina iz Hrvatske, ocjenjena je od renomiranih vinskih stručnjaka i kritičara kao najbolje bijelo vino.

Danas nas cijela linija Dika predstavlja punim asortimanom od četiri bijela, dva crvena vina te jednim rose-om; Dika Graševina, kao šampionska predvodnica; zatim vrhunska Dika Bijeli pinot; Dika Zweigelt; neizostavna Dika Frankovka; malo nježnija, ali osobita Dika Rajnski rizling; mlada, nježna Dika Rose i profinjena polusuha Dika Chardonnay.





Dika Graševina

Graševina - vesela, nasmijana, lagana, cvjetna i mirisna. Dobro strukturirana, dosta skladnog tijela, sorta je to bijelog grožđa koja je kod nas najrasprostranjenija u regiji kontinentalne Hrvatske, odnosno u Slavoniji. U vrućoj ravnici ta sorta i bez drvenih bačvi pokupi bogate arome i razvijene prekrasne mirise i već u samoj mladosti formira ugodne svijetle nijanse blago žućkaste nježne boje koja lagano kroz starenje tamni i dobiva mednu notu. Uravnoteženih okusa na bagrem, ugodno kisela i dobro oblasto zaokružena. Dika Graševina vino je s raskošnom aromom zreloga grožđa, što čini savršeni sklad vinske kapljice. Servira se na temperaturi od 8 do 12 °C sa specijalitetima od bijelog mesa do plemenite slatkododne ribe. Gotovo je nenadomjestivo vino u svakoj svečanoj prilici.

Pakiranje: 0,75 l







Dika Bijeli pinot

Bijeli pinot - vrhunski, interesantan i jedinstven u okusu i strukturi, odlično izbalansiranih kiselina vino je visokog sklada s razmjerno dosta alkohola. Bogati prirodni ekstrakt daje mu iznimnu punoću okusa, žućkasto zelenkaste je boje, iskričave fine bistroće, tipične za kontinentalna vina najviše kvalitete. Sa svojim osebujnim blago gorkastim okusom i vanilinskom aromom postao je nezaobilazno vino uz predjela, uz gotovo sve vrste juha, te uz glavna jela od bijelog mesa i plemenite ribe. Servira se ohlađen na temperaturi od 10 do 12 °C.

Pakiranje: 0,75 l







Dika Rajnski rizling

Proizvedeno od istoimene sorte grožđa kvalitetno je vino ugodne sortne arome. Danas je Rajnski rizling trendovsko vino. Rajnski rizling utjelovljuje beskrajnu eleganciju, finu iznija-nsiranost aroma koja se proteže od cvijeća, meda, minerala, citrusa i petroleja. Odgovara mu hladnija kontinentalna klima, rano zori i ne nakuplja puno šećera. Najčešće daje niskoalkoholna vina izuzev nekih posebnih godina, ali daje vina s puno okusa i karaktera. Ovo vino ima osebujne sortne karakteristike. Idealno ugođenih kiselina, zanosne zeleno žute boje, elegantno je vino i puno, kristalnog sjaja te svježeg okusa i ugodnog bouqueta. Sljubljuje se sa širokom lepezom jela, a slaže se i s različitim slasticama. Temperatura serviranja je od 10 do 12 °C.

Pakiranje: 0,75 l







Dika Chardonnay

Polusuho vino kasne berbe, nježno žućkaste boje vrlo otmjenog i opojnog mirisa. Skladnog karaktera s idealno ukomponiranim alkoholom, kiselinama i šećerima. Svježeg i suptilnog okusa koji, upotpunjen karakterističnim slatkim tonom, u ustima stvara osjećaj ugone. Skladnost ovog vina najbolje se može doživjeti uz birana jela od bijelog mesa. Temperatura serviranja je od 10 do 12 °C.

Pakiranje: 0,75 l







Dika Frankovka

Puno, mirisno zaobljeno vino Frankovka, sorta je za koju se smatra da je porijeklom iz Austrije, ali je na područje Slavonije došla još krajem 18. st. te se udomačila na slavonskim brežuljcima i tu pronašla svoj novi dom. Očito joj je ovdje dobro s obzirom da odlično rađa, a od tog svoga sočnog i aromom te šećerom bogatog grožđa daje vino Frankovku koja se smatra najkvalitetnijim crvenim vinom kontinentalne Hrvatske. Frankovka bogatih prirodnih ekstrakata, rubinsko crvene boje, okusa na bobičasto voće, traži jača, začinjenija jela. Ugodni tanini i stručno ukomponirane kiseline daju vino stabilnog karaktera. Servira se na temperaturi od 14 do 16 °C.

Pakiranje: 0,75 l







Dika Zweigelt

Sorta grožđa nastala križanjem Frankovke i Lovrijenca 1932. u Hrvatskoj se udomila većinom u Slavoniji. Feravino je najznačajniji proizvođač ove sorte. Ubraja se među najkvalitetnija crvena vina kontinentalnog vinogorja. Karakterizira ga tamna rubinsko crvena boja ljubičastog odsjaja i ugodno dozreli tanini. Dobro je razvijenog, čistog i izražajnog voćnog mirisa s idealno ukomponiranim laganim kiselinama te stručno ugođenim taninima. Krepko je i vrlo pitko vino koje ćete rado kušati. Temperatura serviranja je od 12 do 14 °C. Zweigelt je idealan za sljubljivanje sa specijalitetima od tamnog mesa i divljači te dobro začinjenim slavonskim delicijama.

Pakiranje: 0,75 l







Dika Rose

Vino Rose napravljeno je od sorte Frankovka. Nastalo je muljanjem grožđa kao za crno vino i kratkom hladnom maceracijom. Odlikuje se voćnošću i svježinom bijelih vina te jačinom crnih. Ovo skladno, elegantno i svježe vino krasi miris jagoda. Plijeni pažnju nježno ružičastom bojom lososa. Mali ostatak šećera te ugodno izbalansirane kiseline s nježno gorkastim završetkom zaokružuju ovu Diku Rose. Najbolje se sjedinjuje s hladnim predjelima, salatama i snackovima. Priliježe jelima od bijelih mesa, umacima kao i morskim specijalitetima. Može se poslužiti i kao aperitivno vino. Servira se dobro ohlađeno na temperaturi od 8 do 10 °C.

Pakiranje: 0,75 l





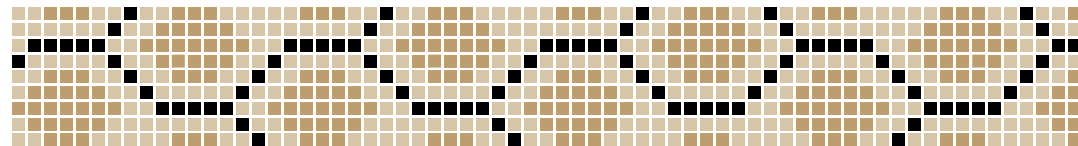


Poklon paketi

Kada poklonom želite ispričati priču i ugodno iznenaditi, poklonite prigodni poklon paket Feravina. Iz široke palete poklon paketa izaberite pakiranje koje odgovara određenoj prigodi ili karakteru osobe kojoj je poklon namijenjen. Odlučite se za vino prilagođeno određenom ukusu ili za kombinaciju više različitih vrsta vina koje će zadovoljiti sve afinitete i najzahtjevnijih esteta i vinskih znalaca.

FeraVino d.o.o. za vinogradarstvo, proizvodnju vina, Feričeva 16, 31512 Feričanci, Hrvatska, tel: +385 (0)31 603 213,
fax: +385 (0)31 603 013, e-mail: feravino@nexe.hr, www.feravino.hr

Izdavač: Marketing Nexe Grupe
Dizajn i prijelom: Foto Art d.o.o. Osijek
Fotografije: Marin i Domagoj Topić
Godina: 2011.



Blago Slavonije

FERAVINO
Fericanci