

Kozlović

Croazia - Istria - Buje



MALVAZIJA SELEKCIJA

100% Malvasia Istrana

Zona di produzione: Istria occidentale, Croazia, nei vigneti Vale, Santa Lucia e Contarini

Terreno: fangoso, calcareo, argilla, a 200-240 metri s.l.m. con esposizione a sud, sud-ovest

Vendemmia: manuale

Vinificazione: selezione manuale delle migliori uve

Affinamento: in acciaio inox per 12 mesi

Colore: dorato medio con una brillantezza fine

Profumo: moderatamente intenso e piuttosto aperto. Aromi dominanti di pesca e albicocca sono completati da una delicata nota floreale di acacia. Sottili sentori di fumo, pietra bagnata e burro forniscono profondità sullo sfondo, profilo è puramente fruttato

Sapore: secco, con un'acidità da bassa a moderata ma ben bilanciata. Corposo, con sapori intensi che si dispiegano come un'esplosione lenta e persistente. Segue da vicino il profilo aromatico, arricchito da un tocco di mineralità e salinità. Il finale è lungo, raffinato e pulito

Grado Alcolico: 14% vol



K O Z L O V I Ć

Proprietà / Fondatori Famiglia Kozlović

Inizio Attività 1904

Vitivinicoltura Biologica

Ettari 31

Bottiglie prodotte 250.000



Nel cuore dell'Istria settentrionale, nella suggestiva Valle di Vale ai piedi di Momjan, la famiglia Kozlović coltiva la vite dal 1904, dando vita a una delle realtà vinicole più identitarie della Croazia. La quarta generazione, guidata da Gianfranco e Antonella, conduce l'azienda con visione contemporanea, nel solco della tradizione istriana. I suoli di flysch (la "terra bianca") e il microclima mitigato dall'Adriatico offrono le condizioni ideali per vitigni autoctoni come la Malvazija e il Muškat Momjanski. La cantina, inaugurata nel 2012 e simbolo di architettura sostenibile, riflette un approccio produttivo basato su precisione e rispetto del terroir. Cura della biodiversità, rese contenute e vinificazioni pulite permettono di ottenere vini vibranti, spiccatamente salini ed eleganti, fedeli espressioni del paesaggio e della storia istriana.