

Kozlović

Croazia - Istria - Buje



K O Z L O V I Ć

Proprietà / Fondatori Famiglia Kozlović

Inizio Attività 1904

Vitivinicultura Biologica

Ettari 31

Bottiglie prodotte 250.000

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



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.