

Kozlović

Croazia - Istria - Buje



M A L V A Z I J A
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 uve, criomacerazione per 12-24 ore, pressatura, fermentazione

Affinamento: in acciaio inox 7 mesi

Colore: limone fresco con riflessi dorati

Profumo: aroma floreale e leggermente speziato, di media intensità, né troppo contenuto né troppo intenso. Si avvertono note di albicocca, pera, cannella, limone e un leggero tocco di lievito. Gli aromi si intrecciano splendidamente in modo armonioso, creando un senso di unità

Sapore: secco, con un'ulteriore crescita di intensità che arricchisce l'esperienza gustativa. È di medio corpo, con una minore acidità e offre una palette aromatica ampia e calda. Il finale è, come previsto, lungo

Grado Alcolico: 13,5% 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.