Kozlović

Croazia - Istria - Buje

KOZLOVIĆ

Proprietà / Fondatori Famiglia Kozlović
Inizio Attività 1904
Vitivinicultura Biologica
Ettari 31
Bottiglie prodotte 250.000

MALVAZIJA

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

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.