

# 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

## MOSCATO DI MOMIANO

**100% Moscato di Momiano**

**Zona di produzione:** Istria occidentale, Croazia, nei vigneti di Vale

**Terreno:** flysch, rocce grigie e argilla, a 200 metri s.l.m. con esposizione a sud

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** selezione manuale delle uve, criomacerazione 2-3 giorni, pressatura, fermentazione interrotta con raffreddamento

**Affinamento:** in acciaio inox

**Colore:** oro pallido limpido

**Profumo:** giovane, piuttosto intenso e nettamente moscato, con sentori di noce moscata, cannella e frutta gialla matura

**Sapore:** mediamente dolce, di corpo più leggero e sostenuto da una freschezza intensa. L'espressione aromatica è pura e intensa, dominata dal carattere moscato con un'attraente nota speziata. Il finale è lungo, fruttato e speziato, e la leggerezza del vino ne aumenta la bevibilità

**Grado Alcolico:** 12% 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.