

Kozlović

Croazia - Istria - Buje



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



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.