

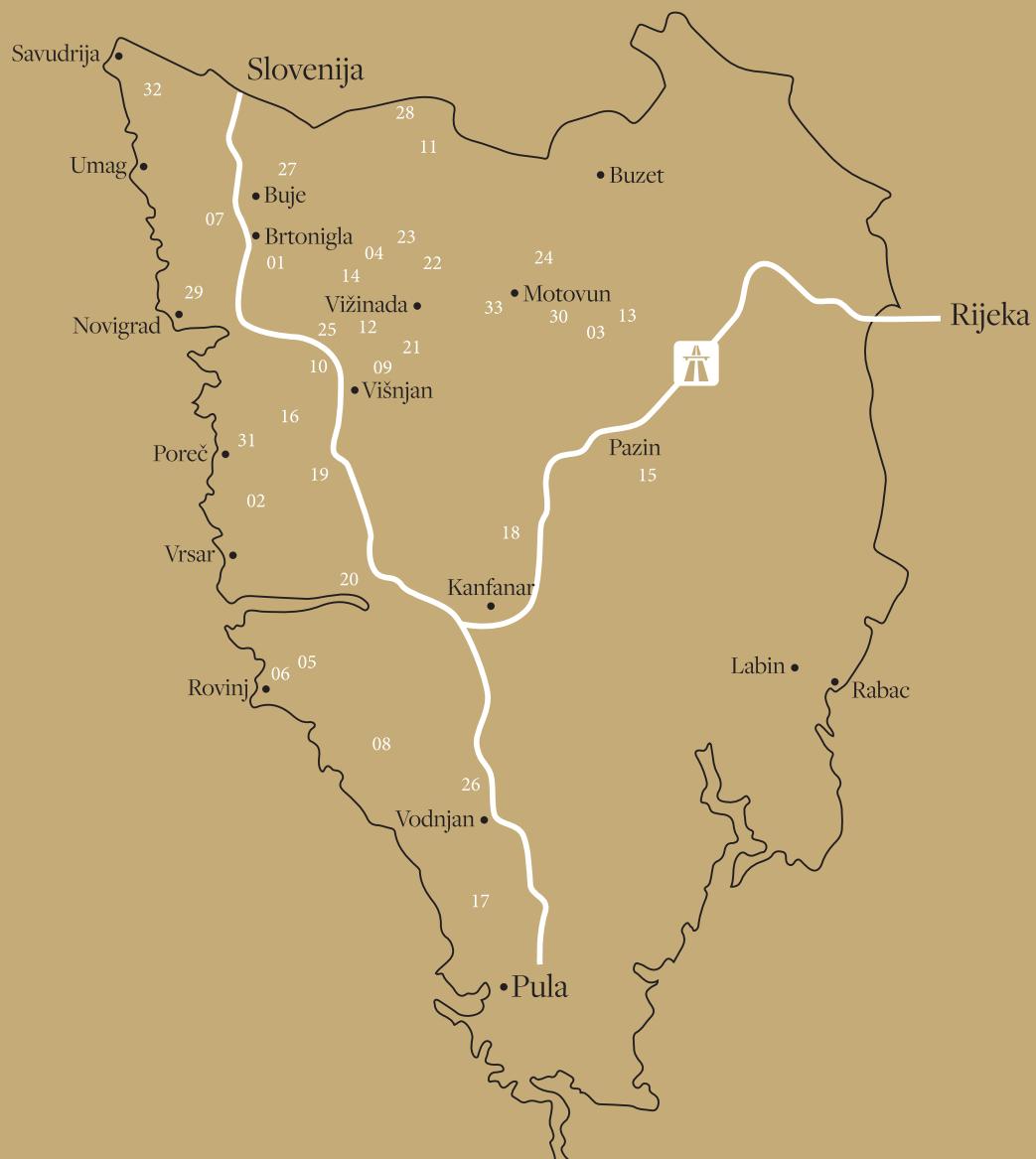
Vintage —
Prezentacija
odležanih Malvazija

13.03.2023. – Hotel Esplanade, Zagreb

VINT—AGE
by Vinistra

SJEDIŠTA VINARA

POPIS VINARIJA



| | | |
|----|-----------------------|----|
| 01 | Cattunar | 4 |
| 02 | OPG Ivan Damjanić | 6 |
| 03 | Benvenuti | 8 |
| 04 | Arman Marijan Wines | 10 |
| 05 | Vina Dobravac | 12 |
| 06 | Vinarija Vivoda | 14 |
| 07 | Omo | 16 |
| 08 | Meneghetti | 17 |
| 09 | Matić vina | 19 |
| 10 | Poletti | 20 |
| 11 | Vina Prelac | 22 |
| 12 | Sosich Wines | 23 |
| 13 | OPG Bertoša Robi | 24 |
| 14 | Vinarija Rossi | 25 |
| 15 | Andelinini | 27 |
| 16 | AB-vina Andđelo Brčić | 29 |
| 17 | Vina Marčeta | 30 |
| 18 | In Sylvis | 32 |
| 19 | Vina Kadum | 33 |
| 20 | Vina Matošević | 34 |
| 21 | Pilato | 36 |
| 22 | Vina Zigante | 37 |
| 23 | OPG Dešković Franco | 38 |
| 24 | Ipša | 40 |
| 25 | Geržinić | 42 |
| 26 | Medea vinarija | 43 |
| 27 | Vina Franković | 44 |
| 28 | Kozlović vinarija | 46 |
| 29 | Pervino | 48 |
| 30 | Tomaz Winery | 50 |
| 31 | Agrolaguna | 51 |
| 32 | Degrassi | 53 |
| 33 | Fakin | 55 |

VINT — 2015 — AGE



Naziv vina
Malvazija Nono 4 Terre

Vinograd
4 lokacije 4 Terre

Starost vinograda
10 - 60 godina

Nadmorska visina
130 - 180 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
30 mjeseci u velikim hrastovim i akacija
bačvama 25 HL

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0,75l

Selekcija najboljih grozdova Malvazije istarske
iz odabranih vinograda na istarskom crvenom,
crnom, sivom i bijelom tlu.

Glavne karakteristike tla i što daju vinu:
Crna zemlja - struktura i trajnost
Siva zemlja - konzistentnost
Crvena zemlja - mineralnost
Bijela zemlja - svježina i cvjetnost
Vino ima izvanrednu mirisnu postojanost, od
aromatičnog bilja (kadulja, peršin, origano) do
tropskog voća, sušenih citrusa, jako zrelih ljetnih
žutih voća, dunje, zrele kruške, breskve, smokve,
badema, cvijeća, rogača u uzbudljivom i nepre-
glednom nizu što dovodi do nježnih začinskih
tragova klinčića, cimeta, sijena i duhana.
Tekstura je uljasta, a struktura čvrsta, s dugim
aftertasteom u kojem se miješaju zrelo i suho
voće i sasvim lagana gorčina.

VINT — 2017 — AGE



Naziv vina
Malvazija Collina

Vinograd
Žmergo

Starost vinograda
35 godina

Nadmorska visina
140 m

Postotak alkohola
14,5%

Proces odležavanja
24 mjeseci u velikim hrastovim
bačvama 25 HL

Temperatura posluživanja
13 - 15 °C

Volumen boce
0,75l

Za ovo je vino odabrano isključivo najbolje grožđe s crne i sive zemlje. Vino je vinificirano dugim postupkom maceracije od 15 dana i odležalo 24 mjeseca u velikim hrastovim bačvama od 25 HL. Mošt je fermentirao na autohtonim kvascima i ostavljen na talogu 12 mjeseci.

Vino s „antičkim zlatnim“ bojama intenzivnog je okusa i kompleksnog mirisa od primarnih nota zrelih plodova i aromatičnog bilja do pikantnih nota odležavanja (vanilija, badem, lješnjak, cvjetni med).

Preporučuje se oksigenacija u dekanteru.
Ovo se vino lijepo slaže s tradicionalnim lokalnim jelima koja se temelje na ribi (jastog, škampi, škarpina, škrpinjak) i pečeno meso (teletina, prepelica, guska).

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Akacija

Vinograd
Gobovica

Starost vinograda
15-20 godina

Nadmorska visina
40-50 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja

Fermentacija u inox tankovima, 8 – 12 mjeseci odležavanja u bačvicama od akacije na finom talogu, inox 3 – 6 mjeseci a potom 10 – 14 mjeseci u boci

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0.75l

Boja: slamasto-zlatna žuta
Miris: ugodan i intenzivniji ako ga usporedimo sa svježom malvazijom, finog i delikatnog mirisa akacijinog meda, zrelog voća (suhe marelice, kruške, breskve), bazge i grejpa i u tragovima se osjeća: vanilija, cimet te začinske note
Okus: na okus svježe i umjereno slano, toplo i suho, harmonično i uravnoteženo, mekano, dugo-trajnog i perzistentnog okusa
Aftertaste – retronazalni okus; zrela kruška

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Justina

Vinograd
Gobovica

Starost vinograda
15-20 godina

Nadmorska visina
40-50 m

Postotak alkohola
13,3%

Proces odležavanja

Fermentacija u inox tankovima, 12 mjeseci odležavanja u bačvicama od hrasta na finom talogu, inox 3 – 6 mjeseci a potom 24 mjeseci u boci

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0.75l

Boja: slamasto žuta, bistro i gusto
Miris: suha marelica, žuta kruška sa trigovima nota tipičnih za drvo: začini i raslinje (majčina dušica...)
Okus: na okus toplo, mekano, svježe, ukusno, uravnoteženo (balans) na jeziku, osjeća se tanin, velika trajnost (traje nakon ispitanja preko (10 sec.)
Aftertaste – retronazalni okus; suha marelica

BENVENUTI

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Anno Domini Malvazija

Vinograd
Turkovo

Starost vinograda
1946.

Nadmorska visina
330 m

Postotak alkohola
14.0%

Proces odležavanja
12 mjeseci na finom talogu uz povremeno
miješanje u staroj hrastovoj bačvi od 2000 L

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0.75l

Dublje žućkasto zelenkaste s zlatnim odsjajem. Intenzivnog i slojevitog mirisa u kojem se primarne arome malvazije poput zrele breskve isprepliću jesenskim zrelim voćem, kruškama i dunjama, s dodirom začinskih nota u pozadini. Okus obilježava brideća mineralnost pomiješana s istom zrelom voćnjosti. U ustima djeluje živo, raskošno i intenzivno, s dubinom i s poticajnim kiselinama, pravocrtnog i dugačkog finiša, mineralno slanog, s privlačnom slašću na retrookusu. Potencijala za čuvanje i dodatni razvoj od pet do deset godina od berbe.

BENVENUTI

VINT——2016——AGE



Naziv vina
Anno Domini Malvazija

Vinograd
Turkovo

Starost vinograda
1946.

Nadmorska visina
330 m

Postotak alkohola
13.5%

Proces odležavanja
12 mjeseci na finom talogu uz povremeno
miješanje u staroj hrastovoj bačvi od 2000 L

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
1.5l

Vino je zlatno žute boje, kristalno je bistro i gusto. Izražene intenzivnosti, finog i ugodnog mirisa. U otvaranju dominiraju začinske note bijelog papra, kurkume, zrelijih voćnih elementi bijelog voća (kruške, breskve, jabuke) herbalni mirisi lovora, ružmarina, pčelinjeg voska, zrele kruške, dunje, eterično balzamične note, anis, duhan i na kraju cvjetne nijanse. Kompleksnost mirisa je bogata. Vino je suho, toplo i mekano. Sveže, finih tanina i ukusno. Gledajući obje strane vino se može opisati kao full bodied wine ili vino punog tijela. Uravnoteženo, izražene intenzivnosti okusa, fine kakvoće, trajno te u aftertu preslikava miris percipiran ranije na nosu. Harmonično te spremno za sljubljivanje sa ribom u pećnicama; rombo, škarpina, jelima u kombinaciji sa tartufima, rep od govedine sa tartufima i odležanim sirevima.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Malvazija Rezerva

Vinograd
Narduči, Vižinada

Starost vinograda
15 godina

Nadmorska visina
250 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
8 mjeseci u barrique bačvi, 4 mjeseci u boci

Temperatura posluživanja
13-15 °C

Volumen boce
0,75l

Boja: Puna zlatno žuta boja sa odsjajem starog zlata ispunjava čašu

Miris: Zrele kruške prvi su voćni miris ovog elegantnog i bogatog vina. Ukuhano žuto voće prati žute jabuke, a zatim se otvara nota vanilije, te žuto livadno cvijeće, a nakon nekog vremena sve zaokružuje bagremov med.

Okus: Bogatstvo i složenost ovog vina potvrđuju se i na nepcima. Voćnost i ovdje dominira.

Vino je harmonično, staloženo, zaokruženo, a umjerena svježina pridonosi eleganciji.

Ovoj kapljici treba pružiti pažnju i vrijeme, da se dulje otvara i razvija i traje

Gourmet: Bogatija riba iz pećnice lijepo će se složiti uz ovo vino, a škampi i jastog su mu idealan par. Morske buzare zovu ga k sebi, ali i tuna na žaru ili pak tartar od tune. Slaže se i uz jela sa bućom, poput rižota, buće iz pećnice, ali i perad.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska

Vinograd
Narduči, Vižinada

Starost vinograda
15 godina

Nadmorska visina
250 m

Postotak alkohola
13,8%

Proces odležavanja
U inox tankovima

Temperatura posluživanja
13 - 15 °C

Volumen boce
0,75l

Boja: Čaša se sjaji živahnom slamlatožutom bojom sa zlatnim odsjajem

Miris: Note košturnjičavog voća, poput žutih šljiva izmjenjuju se s blagim mirisom zelenih grana brnistre, zatim se pridružuje bagremov cvijet u otvaranju, te badem, a kasnije se pridružuju žute jabuke i breskva.

Okus: Vino nepce osvježava živahnom mineralnošću, sočno je i voćno, a sve mirisne note elegantno se potvrđuju i na kušanju.

Na kraju sve zaokružuje okus breskve sa lagano gorkastim finalom svježeg badema. Unatoč svježini i lepršavosti, ovo vino ima stalnu vibrantnu snagu na nepcima i veliku pitkost i užitnost.

Gourmet: Hladna morska predjela, carpaccio od bijele ribe, bijela riba s ražnja, list pržen na ulju, tjestenina sa sipama. Bijelo pileće meso, te maneštra ili variva sa bobom.

VINA DOBRAVAC

VINA DOBRAVAC

VINT—2018.—AGE

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Simminor

Vinograd
Turnina

Starost vinograda
7 godina

Nadmorska visina
10 m

Postotak alkohola
15,5%

Proces odležavanja
6 mjeseci u bačvama od francuskog hrasta
(50% barrique; 50% tonneaux) i 1 godina u
boci

Temperatura posluživanja
13 - 14 °C

Volumen boce
0,75l, 1,5l

Vino je zlatno žute boje, bistro je i gusto. Miris je izražen i fin. Isprva se osjeti lagana nota vanilije i drva, slijedi je nota prezrelog voća kao marelice i manga, malo arancina, mediteransko bilje kao ružmarin i kadulja, začini kao muškatni oraščić i anis. Miris je kompleksan. U ustima je suho, toplo i djelomično mekano, djelomično svježe, blago tanično i vrlo ukusno. Punog je tijela, uravnoteženo, fino i harmonično. Zbog svoje strukture i kompleksnosti vino može trajati 8-10 godina. Poslužiti u većoj čaši.



Naziv vina
Sonata Riserva

Vinograd
Turnina

Starost vinograda
7 godina

Nadmorska visina
10 m

Postotak alkohola
14,0%

Proces odležavanja
8 mjeseci u bačvama od francuskog hrasta
(50% barrique; 50% tonneaux)

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0,75l, 1,5l

Ovu Malvaziju krasi lijepa, slamljato žuta boja. Vino je kristalno bistro i gusto, a miris je ugodan, fin i elegantan. Na mirisu dominiraju agrumi, karamelizirana naranča, pečena jabuka, note drva i lagana nota dima, muškatni oraščić. Vino je suho, toplo i mekano, ugodno i pitko, sa lijepim svježinama, vrlo mineralno. Punog je tijela, uravnoteženo, s izraženom intenzivnosti okusa, trajno, fine kakvoće, harmonično. Ovo vino može uz pravilno skladištenje trajati 6-8 godina.

VINT—2018.—AGE

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Malvazija St. Euphemia

Vinograd
Rovinj

Starost vinograda
40 godina

Nadmorska visina
20 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
16 mjeseci u drvenim hrastovim bačvama

Temperatura posluživanja
14 °C

Volumen boce
0,75l

Nakon maceracije i zbog odležavanja 16 mjeseci u hrastovim bačvama ima potpunost, osebujnost i dug vijek trajanja. Zlatno-žute je boje, intrigantnog mirisa, naglašenih cvjetnih mirisa bagrema i vanilije koji se isprepliću s mirisima cvijeća, trave i začina, posebno lješnjaka i kore kruha. Okus je mekan i izrazito harmoničan, dobre strukture i trajnosti.



Naziv vina
Malvazija St. Euphemia

Vinograd
Rovinj

Starost vinograda
40 godina

Nadmorska visina
20 m

Postotak alkohola
13,6%

Proces odležavanja
16 mjeseci u drvenim hrastovim bačvama

Temperatura posluživanja
14 °C

Volumen boce
0,75l

Nakon maceracije 30 dana i zbog odležavanja 16 mjeseci u hrastovim bačvama ima potpunost, osebujnost i dug vijek trajanja. Zlatno-žute je boje, intrigantnog mirisa, naglašenih cvjetnih mirisa bagrema i vanilije koji se isprepliću s mirisima cvijeća, trave i začina, posebno lješnjaka i kore kruha. Okus je mekan i izrazito harmoničan, dobre strukture i trajnosti.

OMO

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska OMO

Vinograd
Kaštanjari

Starost vinograda
12 godina

Nadmorska visina
160 m

Postotak alkohola
14,0%

Proces odležavanja
66% drvo (hrast, akacija), 33% inox

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0,75l

Svijetle limunasto-žute boje, intenzivan kompleksni miris na limetu, breskvu, crvenu jabuku, marellicu, mango, ananas, uz lagane note akacije, meda i cimeta, punog tijela, intenzivnog okusa na breskvu, mango i citrusne, srednje kiselosti, ali ipak izrazito elegantno, svježe i neočekivano mineralno, dugotrajni okus uz malo tipične bademaste gorčine na kraju.

MENEGHETTI

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Meneghetti Black label

Vinograd
Ocenaski lapor, Buje

Starost vinograda
15 godina

Nadmorska visina
100 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
10 mjeseci pola vina u inoks tanku, pola vina u slavonskom hrastu 2000 L. Odležavanje nakon dozrijevanja jedna godina.

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0,75l

Duboke slannato žute boje sa zlatnim diskovima. U mirisu prevladava miris žute jabuke i breskve, uz prepoznatljivi cvijet bagrema. Na nepcu je izbalansirano, mekano, zrelo, s lijepim i dugačkim završetkom okusa.

VINT—2017.—AGE



Naziv vina
Meneghetti Moni Emvasis

Vinograd
Oceanski lapor, Motovun

Starost vinograda
15 godina

Nadmorska visina
100 m

Postotak alkohola
12.0%

Proces odležavanja
18 mjeseci u inoks tanku uz povremeno
miješanje finog taloga. Odležavanje nakon
dozrijevanja dvije godine.

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0.75l

Vino je slarnato žute boje s blagim zlatnim odsjajem. U mirisu dominiraju cvjetne arome, uz dodir zvjezdanog anisa i ananasa. U ustima je nježno, izravno, strukturirano, s dugačkim završetkom okusa.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Afrodita - Malvazija Istarska

Vinograd
Rožino

Starost vinograda
7 godina

Nadmorska visina
283 m

Postotak alkohola
13.3%

Proces odležavanja
1 godina u drvenim bačvama

Temperatura posluživanja
12 - 14 °C

Volumen boce
0.75l

Vino odležavano u finim hrastovim bačvama namijenjeno vinskim znalcima. Školovano sur lie metodom na talogu kvasaca kako bi se odležavanjem maksimalno potencirala struktura i punoća vina. Dominantne su note biskvita, tople žemlje sa maslacem, vanilije, orašastih plodova. Vino je puno, trajno, tjelesno. Prekrasne, upravo zavodljive žućkaste boje sa natruhama zelenko-stih tonova. Uživati na temperaturi od 12-14 C.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska Classica

Vinograd
Brajde

Starost vinograda
15 godina

Nadmorska visina
240 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
Godina dana u kombinaciji francuskog
hrasta i akacije, te godinu dana boce

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0,75l

Malvazija koja svoj potencijal tek treba pokazati.
Kompleksnije od svježe malvazije, radi prisutnosti
odležavanja u drvo. Lijepo se slaže uz kompleksnija
ribljia jela kao buzara od škampi i sa delikatnim
mesnim jelima.

VINT——2005——AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska

Vinograd
Rogovići

Starost vinograda
30 godina

Nadmorska visina
250 m

Postotak alkohola
13,2%

Proces odležavanja
6 mjeseci inox

Temperatura posluživanja
16 - 18 °C

Volumen boce
0,75l

Arhivsko vino.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Šinjora

Vinograd
Momjan

Starost vinograda
30 godina

Nadmorska visina
250 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
15 dana maceracija
6 mjeseci hrast tonneaux

Temperatura posluživanja
12-14 °C

Volumen boce
0.75l

Mirisom dominiraju zrela, žuta jabuka i dunja, a pojavljuju se i nota vanilije te suhe trave. Vino je blagih tanina i punog tijela, mineralno i suho. Krase ga uravnoteženost i intenzivnost okusa, harmoničnost i trajnost.

VINT—2017.—AGE



Naziv vina
La Pregiata

Vinograd
Ćuki, Vižinada

Starost vinograda
40 godina

Nadmorska visina
220 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
U inox posudu

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0.75l

Sosich Wines La Pregiata Malvazija vrhunsko je suho vino karakteristično za podneblje Istre. Odležana dvije godine u inox bačvama. Vino proizvedeno od autohtone sorte istarske malvazije s vinograda starih 40 godina, koji daju malo prinosa, ali punoču okusa dobivenog proizvoda. Osebujući je aroma, suhe smokve, prženih badema isprepletenih aromatikom zrelih dunja, cvijeta bazge i šumskih akacija. Uravnoteženo vino intenzivnog okusa koje odlično pristaje uz riblja i mesna jela iz pećnice s krumpirima te aromatičnim biljem, uz bijelo meso i razne salate. Idealna temperatura serviranja je 10-12°C.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Berba Malvazija Istarska

Vinograd
Zapadni Kaldir

Starost vinograda
10 godina

Nadmorska visina
260 m

Postotak alkohola
14.0%

Proces odležavanja
Drvo 500 L, 12 mjeseci
i minimalno 6 mjeseci boce

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0.75l

Vino kraljevskog slavnog žuta boja sa tamnjim rubovima, kristalno je bistro i gusto, po točenju u čašu postepeno se otvara. Na mirisu dominira nota vanilije, suhih marelica, pečene dunje i suhih badema te cvijetnog meda i suhe smokve. Vino je suho, toplo i mekano te ima ugodnu svježinu, blage tanine, dobru mineralnost a kraljevskog tijela. Vino je u dobrom balansu, intenzivnost okusa mu je dobro izražena kao i trajnost okusa. Vino je ukusno, lijepo se piye, harmonično je a na after tasteu javlja se nota suhih badema.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Templara

Vinograd
Monte d'Oro

Starost vinograda
4 godina

Nadmorska visina
280 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
12 mjeseci u hrastu zapremnine
1000 i 2000 L

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija Templara dolazi sa Monte d'Or-a, jednog od najprestižnijih položaja u Istri, o kojem obitelj Rossi brine već petu generaciju. Punoga je tijela, kremozna i nježna, spremna je za uživanje odmah, a sa vremenom postaje još elegantnija i profinjenija.

VINT—2016.—AGE



Naziv vina
Malvazija Temprara Riserva

Vinograd
Monte d'Oro

Starost vinograda
4 godina

Nadmorska visina
280 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
18 mjeseci u 500 litarskim
hrastovim bačvama

Temperatura posluživanja
12-14 °C

Volumen boce
0,75l

Radi se samo u određenim godinama selekcijom najboljih plodova. Zlatnom bojom odaje položaj sa kojega dolazi: Monte d'Oro. Vino odležano u tamnom hrastu, mekano i zavodljivo, topnih nota karamele, marcipana i badema je ukusnog i mineralnog karaktera. Otvara se u slojevima u kojima se medene note isprepliću sa zrelim voćem i suhim cvijećem.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Filomena

Vinograd
Velanov briješ

Starost vinograda
60 godina

Nadmorska visina
474 m

Postotak alkohola
12,5%

Proces odležavanja
8 mjeseci u bagremovim bačvama, 2 mjeseca
u inox tanku, 12 mjeseci u boci

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0,75l

Filomena je vino iz paleta vina Anđelini s najviše osvojenih odličja na domaćim i međunarodnim natjecanjima. Značenje imena Filomena dolazi od grčke riječi Philoumenes, tvorene od phileo što znači ljubav te menos značenja snaga, što najbolje opisuje karakter ovoga vina.

Grožde Malvazije istarske bere se ručno, u punoj zrelosti, macerira se 48 sati te vinificira djelomično u bagremovim i manjim dijelom u hrastovim barrique bačvama i dijelom u inox tanku.

Nakon 8 mjeseci odležavanja u drvu, vino dozrijeva u boci još minimalno 6 mjeseci prije izlaska na tržište. To vino daje punoču i snagu te razvija aromatski profil uz zadržavanje svježine godinama. Odličnog potencijala za čuvanje.

VINT—2015.—AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska

Vinograd
Velanov Brijeg

Starost vinograda
60 godina

Nadmorska visina
474 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
8 mjeseci u bagremovim bačvama,
2 mjeseca u inox tanku
Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija istarska iz velike 2015. godine eksperiment je Andelinija koji se, nakon osvojenog zlata na Decanter World Wine Awards natjecanju u Londonu, i u narednim godinama proizvodi u vinariji Andelini pod nazivom Filomena. Grožđe za ovo vino došlo je iz najboljih vinograda središnje Istre, a nakon maceracije u trajanju 36 sati te fermentacije, vino je dozrijevalo 8 mjeseci u bagremovim i hrastovim barrique bačvama.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Malvazija Grand Cru

Vinograd
Zapadno istarsko vinogorje

Starost vinograda
15 godina

Nadmorska visina
140 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
U drvenim bačvama

Temperatura posluživanja
8 - 10 °C

Volumen boce
0.75l

Vino kralji zlatno žuta boja, kristalno bistro i gusto po točenju. Na mirisu dominira nota vanilije, suhe marelice, zrele dunje i suhih badema. Vino je suho toplo i mekano, ima ugodnu svježinu i kralji ga puno tijelo. Vino ima dobru ravnotežu, intenzivnost okusa mu je izražena kao i trajnost. Lijepo se sljubljuje sa pljukancima sa šugom od kokoši, tagliatelle sa bijelim tartufima, rombo u pećnici sa krumpirom.

VINA MARČETA



VINT—2020.—AGE

Naziv vina
Malvazija Sur Lie 2020

Vinograd
Umag

Starost vinograda
1968.

Nadmorska visina
30 m

Postotak alkohola
13.4%

Proces odležavanja
Drvena bačva, inox

Temperatura posluživanja
12 - 14 °C

Volumen boce
0.75l

Premijerno
kušanje

Bijelo vino, slaminasto žute boje, macerirano 48 sati sa bobicama. Nakon toga fermentira i odležava na finom talogu u drvenoj bačvi 10 mjeseci. Nakon toge se miješa djelom sa vinom iz inoxa koje nije bilo na talogu. Prevladavaju mirisi i arome agruma, citrusa, karamele i meda. Napunjeno u bocu prije 8 dana.

VINA MARČETA



VINT—2019.—AGE

Naziv vina
Malvazija Venka 2019

Vinograd
Valbandon

Starost vinograda
1988.

Nadmorska visina
28 m

Postotak alkohola
13.4%

Proces odležavanja
Inox, drvo

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0.75l

Fermentacija u inoxu, nakon toga prebačeno vino u barrique 6 mjeseci. Odležavanje u drvu 12 mjeseci, nakon toga u inoxu do prije 15 dana kad je napunjeno u boce.

IN SYLVIS



VINT—2020.—AGE

Naziv vina
Arbor Malvazija

Vinograd
Sv. Petar u Šumi

Starost vinograda
8 godina

Nadmorska visina
340 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
12 mjeseci, hrast, 225 L

Temperatura posluživanja
14 °C

Volumen boce
0,75l

In Sylvis Arbor Malvazija Istarska harmonično je vino koje krasi slammato žuta boja sa zlatnim rubovima. Kristalno je bistro i djelomično gusto, a na prvo mirisanje javljaju se note zrelog bijelog voća među kojima dominiraju kruška i dunja. Godina dana provedena u ležanju u hrastovim bačvama oplemenila je ovo vino notama vanilije i lješnjaka koje su ekstrahirane iz drva bačve, ali nisu prekrile sortne arome malvazije istarske. Nakon ležanja i muljanja, uslijedila je maceracija od 48h na niskim temperaturama. Zahvaljujući takvom načinu proizvodnje, Malvaziju Arbor krase ugodna svježina i mekoća okusa te mineralnost tipična za malvaziju iz središnje Istre.

VINA KADUM

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Kadum Malvazija Istarska Selection

Vinograd
Kampanovo, Poreč

Starost vinograda
10 godina

Nadmorska visina
120 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
12 mjeseci u drvenim bačvama

Temperatura posluživanja
12 - 16 °C

Volumen boce
0,75l

Odležano vino malvazije istarske. Krasi ga lijepa zlatno žuta boja, kristalno je bistro i gusto. Na mirisu osjetna nota vanilije, suhih marelica, orašastih plodova te meda od kestena i suhe smokve. Vino je elegantno na nepcu, zaokruženog tijela i izražene svježine.

VINA MATOŠEVIĆ

VINA MATOŠEVIĆ

VINT—2018.—AGE

VINT—2008.—AGE



Naziv vina
Alba Antiqua

Vinograd
Kaštanjari

Starost vinograda
1987.

Nadmorska visina
160 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
12 mjeseci u barrique bačvicama od akacije

Temperatura posluživanja
14 °C

Volumen boce
0.75l

Alba Antiqua je hommage istarskoj tradiciji i precima. Vino od probranog grožda malvazije istarske. Niski prinosi u vinogradu. Macerirano i odležalo u akaciji 12 mjeseci, u boci od 2021.g. Istiće se po zreloj aromatični sa širokim spektrom nota i visokim intenzitetom aroma. Dominiraju suha marelica, agrumi, košturničavo voće, med, diskretno drvo i za odležano vino neobične cvjetne arome. U ustima također slojevito, sa voćnošću i svježinom, ugodne taničnosti, te dugim završetkom kojeg obilježava tropsko-orašasti ton. Stilom podsjeća na drevne mediteranske stilove te je izrazito pogodno za odležavanje u boci.



Naziv vina
Alba Antiqua

Vinograd
Kaštanjari

Starost vinograda
1987.

Nadmorska visina
160 m

Postotak alkohola
12,7%

Proces odležavanja
12 mjeseci u barrique bačvicama od akacije

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0.75l

Alba Antiqua je hommage istarskoj tradiciji i precima. Vino od probranog grožda malvazije istarske. Niski prinosi u vinogradu. Berbi se pristupilo ranije radi očuvanja voćnosti i svježine. Nakratko macerirano i odležalo u akaciji 12 mjeseci, u boci od 2011.g. Istiće se po zreloj aromatični sa širokim spektrom tercijarnih nota. U ustima također slojevito, voćno, naglašene mineralnosti, ugodne taničnosti i neobične syježine.

PILATO

VINA ZIGANTE

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Malvazija Sur Lie

Vinograd
Štancija

Starost vinograda
11 godina

Nadmorska visina
230 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
Barrique bačvice 8 mjeseci

Temperatura posluživanja
13 - 15 °C

Volumen boce
0.75l

Grožde za proizvodnju ove odležane Malvazije bere se kasnije, u drugoj polovici rujna. Fermentacija kao i kasnije odležavanje na vlastitim kvascima odvija se u drvenim barrique bačvicama više mjeseci. Vino karakterizira slamljato žuta boja i intenzivan, fin i ugodan miris na vaniliju i tipičnu Malvazijinu notu cvijeta bagrema. Suho je, toplo i mekano, punog tijela i izrazite mineralnosti.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska

Vinograd
Sv. Pelaj

Starost vinograda
100 godina

Nadmorska visina
170 m

Postotak alkohola
13.0%

Proces odležavanja
Hrastove bačve 12 mjeseci

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija ima lijepu slamljato žutu boju sa zlatnim nijansama, na nosu se otvara miris cvijeta bagrema, i voćne note. Vino je suho, toplo i mekano te ima ugodnu svežinu, blage tanine, dobru mineralnost, a krasí ga puno tijelo. Vino je u dobrom balansu, intenzivnost okusa mu je dobro izražena kao i trajnost okusa. Istarska malvazija odlično se slaze uz tjesteninu s mesom, morskim plodovima ili rižotom. Može se kombinirati s bijelim mesom s dodatkom povrća no svavako, neizostavni je dodatak svim ribljim spacialitetima.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Malvazija Riserva

Vinograd
Sveti Stjepan

Starost vinograda
30 godina

Nadmorska visina
150 m

Postotak alkohola
12.8%

Proces odležavanja
12 mjeseca

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija Riserva, napravljena je od pobranih bobica malvazije istarske. Maceracija traje 24 sata, a kasnije je vino odležano 12 mjeseci u bačvama od hrasta. Vino je žuto-zlatne boje. Miris podsjeća na med, vaniliju i cimet. Malvazija je suho, mekano i toplo vino.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Riserva

Vinograd
Sveti Stjepan

Starost vinograda
30 godina

Nadmorska visina
150 m

Postotak alkohola
13.2%

Proces odležavanja
12 mjeseca

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija Riserva, napravljena je od pobranih bobica malvazije istarske. Maceracija traje 24 sata, a kasnije je vino odležano 10 mjeseci u bačvama od hrasta. Vino je žuto-zlatne boje. Miris podsjeća na med, vaniliju i breskve. Malvazija je suho, mekano i toplo vino.

IPŠA

VINT—2016.—AGE



Naziv vina
Malvazija

Vinograd
Ipši, Oprtalj, Sv. Jelena

Starost vinograda
14-15 godina

Nadmorska visina
150-420 m

Postotak alkohola
14,0%

Proces odležavanja
Drvene (renovirane) bačve

Temperatura posluživanja
14 - 15 °C

Volumen boce
0,75l

Prirodno vino, jantarne boje sa voćnim notama
srelih marelica, dinja i breske.
Zaokruženo i harmonično.

IPŠA

VINT—2019.—AGE



Naziv vina
Malvazija

Vinograd
Ipši, Oprtalj, Sv. Jelena

Starost vinograda
14-15 godina

Nadmorska visina
150-420 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
Drvene (renovirane) bačve

Temperatura posluživanja
14 - 15 °C

Volumen boce
0,75l

Prirodno vino, kristalno čisto sa notama naran-
čine korice, cvijetova akcije do nota tostiranih
badema. U ustima skladno, harmonično i gusto.

VINT—2016—AGE



Naziv vina
Malvazija

Vinograd
Stara boška

Starost vinograda
20 godina

Nadmorska visina
260 m

Postotak alkohola
14.0%

Proces odležavanja
16 mjeseci u drvenim bačvama, pa u inox
bačvi, potom u boci

Temperatura posluživanja
12 - 14 °C

Volumen boce
1.5l

Premijerno
kušanje

Vino je slamljato žute boje sa zlatnim odsjajem,
na miris zrelo voće, dunje, breskve te lagana nota
vanilije. Na nepcu suho, toplo, zaobljenog tijela,
uravnoteženo, kremasto i vrlo ugodno.

VINT—2017—AGE



Naziv vina
Montiron

Vinograd
Montiron

Starost vinograda
40 godina

Nadmorska visina
43 m

Postotak alkohola
13.5%

Proces odležavanja
Djelom u hrastovim bačvama 225 L i inox
sur lies 5 mjeseci

Temperatura posluživanja
13 - 15 °C

Volumen boce
0.75l

Jedno od posljednje očuvanih vinograda
autohtone Malvazije istarske na crvenoj zemlji.
Vinifikacija: Ručna berba u kašete krajem rujna.
Nakon kratke maceracije vino fermentira djelom
u inoxu, dijelom u novim drvenim bačvama
225L. Vino odležava na vlastitim kvascima sur-lie
metodom 5 mjeseci prije kupažiranja i punjenja.
Aromatski profil: vino krasi slamljato žuta boja
kristalnog odsjaja. Intenzivnog je mirisa, cvjetnog
s herbalnim notama. Profinjenih je aroma divlje
jabuke, ogrozda, bergamota, cvijeta badema i
bijelog čaja. Okus je izvanredno izbalansiran
između elegancije, svježine te punoće i potencijala
za odležavanje.

VINT—2018—AGE



Naziv vina
Malvazija Korona Sur lie

Vinograd
Santa Lucia, Buje

Starost vinograda
20 godina

Nadmorska visina
250 m

Postotak alkohola
14.5%

Proces odležavanja
12 mjeseci u bačvama do Francuskog hrasta

Temperatura posluživanja
14 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija sur lie, koja je boravila u drvenim bačvama 12 mjeseci. Zrela zelena jabuka i cvjetni nos. Profinjen i lijep razvoj meda, vanilije i hrastovine na nepcu. Ovo vino svojom kremastom tekušturom daje punoču okusa i dugotrajan aftertaste koji vam neizbrisivo ostaje u sjećanju.

VINT—2016—AGE



Naziv vina
Malvazija Korona Sur lie

Vinograd
Santa Lucia, Buje

Starost vinograda
20 godina

Nadmorska visina
250 m

Postotak alkohola
14.5%

Proces odležavanja
12 mjeseci u bačvama do Francuskog hrasta

Temperatura posluživanja
14 °C

Volumen boce
0.75l

Malvazija sur lie, koja je boravila u drvenim bačvama 12 mjeseci. Zrela zelena jabuka i cvjetni nos. Profinjen i lijep razvoj meda, vanilije i hrastovine na nepcu. Ovo vino svojom kremastom tekušturom daje punoču okusa i dugotrajan aftertaste koji vam neizbrisivo ostaje u sjećanju.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Selekcija Malvazija

Vinograd
Santa Lucia

Starost vinograda
14-59 godina

Nadmorska visina
200-240 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
Inox 12 mjeseci

Temperatura posluživanja
10-12°C

Volumen boce
0,75l, 1,5l

Berba 2020. peta je berba ovog relativno novog, ali od prve pojave vrlo cijenjenog vina kako među vinskim profesionalcima tako i kod publike. Stilski radi se o vinu između svježe Malvazije i odležane Santa Lucije, ali vlastitog stila s jakim naglaskom na karakter pojedine berbe. Na prvi udah suzdržana, gotovo zatvorena, u do-diru sa zrakom rascvjetava se u pravi buket čistih aroma, kojima dominira zrelost voća breskvastih nota. Čuti se i naznaka anananasa, dašak orijentalnih začina i vanilijska komponenta. Na nepcu suho, užitno, osjećavajuće, izvrsno balansiranih alkohola. Umjerenom kiselinom i skladnim tijelom, voćnošću, Selekcija odlučno vlada and okusnim pupoljcima. Selekcija 2020. posjeduje finu slanost i raskošnu svježinu.

VINT—2009.—AGE



Naziv vina
Santa Lucia Malvazija

Vinograd
Single vineyard Santa Lucia

Starost vinograda
Posađeno 1962.

Nadmorska visina
200 m

Postotak alkohola
14,7%

Proces odležavanja
32 hL + inox

Temperatura posluživanja
12 °C

Volumen boce
0,75l

Dobro paziti na temperaturu i pravovremeno otvaranje boce. Vino nikako ne servirati hladnije od 12°C, a bocu je potrebno otvoriti pola sata prije konzumacije inače prijeti opasnost da ostanete uskraćeni za puni doživljaj. Zlatne boje sa povremenim refleksima limunsko žute. Miris je kompleksan splet različitih tipova aroma. Od slatkastih cvjetnih tonova cvijeta bagrema, preko začinskih aroma poput zelenog čaja, tragova anisa i kadulje, do spleta voćnih primjesa poput breskve, marelice i banane. Okus je iznimno bogat, a nimalo masivan ili mastan. Punog i zaobljenog tijela, te vrlo intenzivne mineralnosti. Iznimno bogato i postojano vino čije se trajanje retrookusa mjeri doslovno minutama.

VINT—2018.—AGE



Naziv vina
Gold 45

Vinograd
Salvela, Novigrad

Starost vinograda
11 godina

Nadmorska visina
30 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
2,5 godine u drvenim bačvama
(hrast i akacija)

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0,75l

Gold 45 napravljen je od grožđa malvazije, a odležavao je 2,5 godine u drvenim bačvama od hrasta i akacije. Odlikuje se dubokom žutom bojom sa zlatnim odstajajem. Na prvi nos se osjete medne note, žuto cvijeće, zatim zrelo žuto voće, kompot od dunje, breskve i marelice, te žuta šljivu uz lagunu tostiranu notu. Ovo suho, toplo i voćno vino je fino zaokruženo, tanini drvenih bačava su lagano prisutni, ali ugodno uklopljeni i zajedno s mineralnošću i svježinom čine uravnotežen utisak. Nježne note vanilije skladno prate voćne aromе.

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Orange

Vinograd
Novigrad

Starost vinograda
12 godina

Nadmorska visina
60 m

Postotak alkohola
13,5%

Proces odležavanja
12 mjeseci, 80% inox, 20% slavonski hrast

Temperatura posluživanja
14 - 16 °C

Volumen boce
0,75l

Orange 2020 napravljen je od grožđa malvazije kombinacijom moderne i tradicionalne vinifikacije. Maceracija u inox bačvama traje 4 mjeseca, nakon čega 20 % vina odležava u barrique bačvama. Kao rezultat toga dobiva se vino izražene zrelosti i zaobljenih tanina, snažne strukture, ali i veoma pitko i mekano u ustima. Vino je grubo filtrirano te ima medenu boju. Arome je kompleksna i bogata te ima intenciju mijenjanja s vremenom u čaši. Na početku se osjete arome jasmina, vanilije i akacije s laganom primjesom tostiranih lješnjaka i badema. Vino ima i sveže arome kore naranče, mandarine i kumkvata u kombinaciji sa subim marelicama i žutim šljivama. Na kraju do izražaja dolaze začinske note muškatnog oraščića i vanilije. Medeni i orašasti okus dominira u ustima. Vino je iznimno pitko, balansirano i harmonično te ima odličan potencijal za stareњe.

VINT—2019.—AGE



Naziv vina

Malvazija Istarska "Sesto Senso"

Vinograd

Stanzietta

Starost vinograda

Posađeno 1952.

Nadmorska visina

150 m

Postotak alkohola

14.0%

Proces odležavanja

Nakon berbe provedena je maceracija od 21 dan te je kasnije vino odležavalo 18 mj. na finom talogu u velikim bačvama hrasta, murve i akacije.

Temperatura posluživanja

14 °C

Volumen boce

0.75l

Malvazija Sesto senso proizvedena je od odboranih bobica s najboljih položaja. Nakon berbe provedena je maceracija od 21 dan te je kasnije vino odležavalo 18 mj. na finom talogu u velikim bačvama hrasta, murve i akacije. Vino je zlatno žute boje. Mirisom podsjeća na pržene lješnjake, med, duhan te cimet. Sesto senso je suho, toplo i mekano, a s druge strane djelomično svježe vino. U dobroj uvjetima čuvanja može trajati barem 5 - 8 godina. Sljubljuje se uz skutu sa medom, ribom ispod peke ili jednostavno uz kubansku cigaru. Poželjna temperatura serviranja je 14 C.

VINT——2013——AGE



Naziv vina

Malvazija Istarska Riserva Vižinada Festigia

Vinograd

Vižinada

Starost vinograda

17 godina

Nadmorska visina

240-260 m

Postotak alkohola

13.5%

Proces odležavanja

U inoxu, odležavanje na vlastitom talogu kvasaca od 12-36 mjeseci uz povremeno miješanje taloga, nakon punjenja minimalno 12-18 mjeseci u boci.

Temperatura posluživanja

10 - 12 °C

Volumen boce

0.75l

Kristalno čiste, izrazito žute, jantarne boje, izraženih aroma na zrelo voće, med, s primjesom tercijalnih aroma orašastih plodova – bademe i orahe. U ustima strukturirano, balansirano, punog tijela te prepoznatljivih aroma meda i prženog badema, dugotrajnog okusa.

AGROLAGUNA

DEGRASSI

VINT———2014———AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska Festigia

Vinograd
Vižinada i Deviči

Starost vinograda
Vižinada - Mastelići sadnja 2006.
Deviči - sadnja 2009.

Nadmorska visina
Vižinada 240-260 m
Deviči 80-100 m

Postotak alkohola
13,0%

Proces odležavanja
U inoxu, punjeno nakon 6 mjeseci dozrijevanja na talugu kvasaca u butelje 0,75L s plutenim čepom, nakon punjenja minimalno 2 mjeseca odležalo u boci.

Temperatura posluživanja
10 - 12 °C

Volumen boce
0,75l

Kristalno čista, žuta boja, karakterističnih voćnih aroma s primjesom petroleja koje ovo vino čine izrazito kompleksnim. U ustima čisto, ugodno svježe, srednjeg tijela te trajnijeg voćnog okusa na citruse i tropsko voće, s primjesom petroleja.

VINT———2003———AGE



Naziv vina
Malvazija Istarska Bomarchese Barrique

Vinograd
Bomarchese, Buje

Starost vinograda
1986.

Nadmorska visina
220-250 m

Postotak alkohola
12,0%

Proces odležavanja
Fermentacija u drvu 12 mjeseci

Temperatura posluživanja
13 - 15 °C

Volumen boce
0,75l

Boja: starog zlata
Miris: kompleksan i fin, na žuto cvijeće, koricu kruha i med, zatim se otvara bijela šljiva, lješnjaci, začinsko bilje i bijeli papar
Okus: toplo, oblo i puno, ali istovremeno i tipično mineralno, umjereno svježe, nепсима se širi zrelo voće, dug finale sa blagom tipičnom elegantnom gorčinom
Gastro preporuka: široka lepeza morskih plodova, kozice i škampi sa žara, ali i jača jela od ribe i bijelih mesa sa začinima, gušća jetra na tostu sa bijelim paprom

VINT—2015.—AGE

VINT—2020.—AGE



Naziv vina

Malvazija Istarska Bomarchese Riserva

Vinograd

Bomarchese, Buje

Starost vinograda

1986.

Nadmorska visina

220-250 m

Postotak alkohola

13,0%

Proces odležavanja

Fermentacija u drvu 12 mjeseci

Temperatura posluživanja

13 - 15 °C

Volumen boce

0,75l

Boja:

svjetlo zlatna

Miris: mineralne note, žuto sušeno livadno cvijeće, blagi med akacije, zrele žute šljive, te začinsko bilje.
 Okus: slasno, sočno, mineralno i svježe, ali istovremeno snažno i topli. Blago nježne medne note, pomiješane sa zrelim voćem, livadnim cvijećem, kamilica i notama korice kruha. Dugi elegantni aromatični aftertaste pomiješan s mineralnošću.
 Gastro preporuka: snažnija ribljia jela, tuna na žaru



Naziv vina

Malvazija La Prima

Vinograd

Komarso, Motovun

Starost vinograda

1952.-1954. godine

Nadmorska visina

170 m

Postotak alkohola

14,5%

Proces odležavanja

12 mjeseci drvena bačva akacija

Temperatura posluživanja

12 - 16 °C

Volumen boce

0,75l, 1,5l

Ovo sofisticirano vino zlatne, pune boje karakterizira iskrenost i izravnost okusa, s bouquetom zrelog žutog i tropskog voća uz tipične nijanske motovunske malvazije.

Tekstura vina je uljasta i glatka, a profinjene note s ugodnim i zaobljenim mineralnim okusom, ovom suhom i mekanom vinu daju svježinu, uravnoteženost te intenzivnost. La Prima se piće neusiljeno i lagano, a harmonična paleta okusa polako se otvara u većoj čaši za degustaciju.

Ova malvazija dolazi s mikrolokaliteta Komarso te se najbolje sljubljuje uz specijalitete s morskim plodovima i domaću tjesteninu s tartufima.

FAKIN

VINT—2020.—AGE



Naziv vina
Malvazija Amfora

Vinograd
Komarso, Motovun

Starost vinograda
1952.-1954. godine

Nadmorska visina
170 m

Postotak alkohola
14.5%

Proces odležavanja
12 mjeseci amfora

Temperatura posluživanja
12 - 16 °C

Volumen boce
0.75l