

Croâtie
Istrie



Malvazija 2022

une palette assez fine, le nez est variétal sur le citron. L'ensemble est aromatique et plaisant, la bouche est fraîche avec des beaux amers qui rehaussent le fruit et se substitue parfaitement à l'acidité naturellement basse du cépage. Un bel exemple de ce que donne ce cépage quand il est travaillé avec soin.

Informations Techniques

Cépages	100% Malvazija Istarska (Malvoisie Istrienne)
Région	Istrie
Appellation	Hrvatska Istra, Vrhunsko Vino KZP
Altitude	275 m
Vignobles	Vallée de Momjan, exposé sud-ouest.
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Densité de plantation	5952 Pieds par Hectare
Rendements	9 Tonnes par Hectare
Sol	Argile
Culture	Biologique certifié
Vinification	Vendanges manuelles, levures sélectionnées. Macération pelliculaire de 12-24 heures. Fermentation en cuves inox à température contrôlée. Macération pelliculaire pendant 12-24 heures puis fermentation en cuve inox à température contrôlée.
Elevage	En cuve inox pendant 9 mois
Alcool	13,50%
Acidité	5,8 g/l
Sucre Résiduel	2,8 g/l
Durée de garde	5-10 ans
T° de service	10-12°C
Production	65 000 Bouteilles

K
A
B
O
L
A



Sélection Vignoble du Monde

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

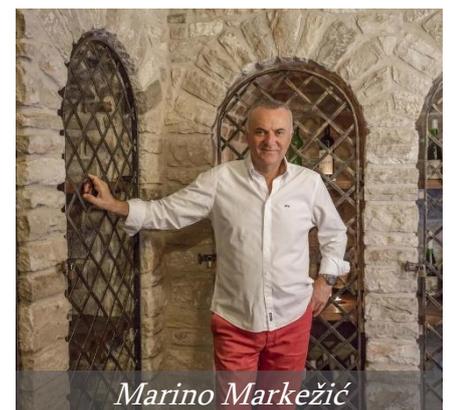


Istrie

Cette région est située à un jet de pierres de Trieste, la plus germanique des villes italiennes. Italienne entre les deux guerres, elle fut intégrée à l'Ex Yougoslavie en 1954. L'Istrie est une petite péninsule de 2.820 km², en forme de cœur, au nord-ouest de la Croatie. Le vignoble se trouve à l'ouest, sur un plateau calcaire qui s'incline doucement vers l'Adriatique tout proche. Grâce à cette pente, il est moins exposé au "bora", un vent continental venant d'Europe orientale, froid et sec, qui souffle entre 50 et 80 km/h mais dont les rafales, les jours de mauvais temps, peuvent excéder 180 km/h. Une partie du vignoble a été plantée sur des terres rouges à forte proportion d'oxyde de fer qui donne leurs meilleurs résultats avec les cépages teran (appelé refosk en Italie) et les cépages Bordelais. Les terres blanches, ainsi appelées par opposition aux terres rouges, sont mieux adaptées aux vins blancs en particulier à partir de la malvasia istarka, un cépage totalement différent de la malvoisie Française. Les vignobles sont particulièrement morcelés et dépassent rarement 5 hectares, héritage de la période communiste qui vit les terres au-dessus de cette superficie nationalisées.

Kabola

Le domaine de Kabola se situe dans la région de Momjan et Buje au nord-ouest de la péninsule Istrienne à 275 mètres d'altitude, avec vue sur les Alpes et les Dolomites, ce qui lui donne un décor de carte postale. La vigne y est présente depuis 1891. Il appartient à la famille Markežic depuis plusieurs générations mais les aléas de l'histoire n'ont pas toujours favorisé la création entrepreneuriale et le domaine fut pendant longtemps plus une ferme qu'un domaine viticole à part entière. Les vignobles, idéalement exposés sud-ouest sont plantés sur des terres composées d'argile et de marne qui comprennent aussi par endroits des bandes de terre rouge avec une portion importante d'oxyde de fer. La viticulture dans cette région est connue depuis l'Antiquité et elle a été longtemps l'une des principales zones d'approvisionnement de l'aristocratie de l'Empire austro-hongrois. L'encépagement est composé principalement de plants autochtones de malvoisie, de muscat et de teran ainsi que d'une petite proportion de cépages internationaux comme le cabernet sauvignon et le merlot. Le domaine privilégie les grands contenants, demi-muids et foudres et les élevages en amphores de la malvasia ont propulsé ce cépage dans une autre dimension.



Marino Markežić

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr