CONTATTACI

+39 02 87196781

www.istriana.wine

info@istriana.wine

Istriana

A poche decine di metri dal mare
nasce la nostra Malvasia Istriana,
dalle inconfondibili note saline e
qualificata da un mosaico di aromi
appena sussurrati e di sapori fruttati.
Dallo stesso prestigioso vitigno
autoctono, ma dalle mitiche origini
greche, otteniamo la
Malvasia pied de cuve, un riuscito
esperimento di fermentazione
spontanea,
e la Malvasia Cuvèe du Vigneron
che riposa 24 mesi prima di esprimere
con forza tutto il suo
patrimonio di sapori.
Produciamo anche il Rosé, che richiama
le sfumature di colore e gli aromi dei
frutti di bosco, ma non solo:
ci siamo appassionati alla lavorazione
dell'Olio extravergine di oliva istriana,
spremuto solo dalle olive delle varietà
autoctone Busa e Carbonassa,
Bianchera e Pendolino, tipiche Istriane

Istriana

MALVAZIJA

ISTRIAN SPIRIT

WWW.ISTRIANA.WINE

CUVEÉ DE VIGNERON

Vitigno: Malvasia Istriana
Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.
Annata: 2017

Lasciato invecchiare due anni sui lieviti, in botte d'acciaio controllando la temperatura
Note: Naso floreale e speziato e dalla sorsata spiazzante, ampia, generosa, di grande persistenza.
Ottimo per aperitivi e per tutti i primi piatti e i secondi di pesce.

Dimensione bottiglia: 0,75
Temperatura di servizio: 8 – 10 C°

Vitigno: Malvasia Istriana
Gradazione alcolica: 12 %
Vol.Annata: 2019

Profuma di fiori di acacia, pesca, agrumi e foglia di pomodoro. In bocca secco, vellutato, minerale e salato con un retrogusto di mandorla.

Abbinamenti: aperitivo, carni bianche, pesce e crostacei, primi piatti
Dimensione Bottiglia: 0,75 Temperatura di servizio: 8 – 10 C°Aromi: fiori bianchi, pesca, agrumi e foglia di pomodoro

LA FLEUR DE VIN 2019

ISTRIANA ROSE' 2019

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Teran
Gradazione alcolica: 12 % Vol.
Annata: 2019

il Rosé Istriana è un vino ottenuto tramite una leggera macerazione delle bucce col mosto.
Il naso regala sentori di frutta quali mango, frutto della passione e note agrumate di arancia candita, buccia di mandarino e kumquat.
Abbinamenti: aperitivi, carni bianche, pesce e crostacei, primi piatti

Dimensione bottiglia: 0,75
Temperatura di servizio: 8 – 10 C°

LIEVITO MADRE 2018

Vitigno: Malvasia Istriana
Gradazione alcolica: 12,3% Vol.
Annata: 2018

E’ un vino dal fascino ancestrale, realizzato tramite fermentazione spontanea in botti senza controllo di temperatura.Naso: tè verde, gelsomino, melone giallo e sentori di erbe spontanee. In bocca: il vino esprime eleganti qualità quali freschezza, mineralità e persistenza al palato.
Abbinamenti: aperitivo, carni bianche, pesce e crostacei, primi piatti

Dimensione bottiglia: 0,75
Temperatura di servizio: 8 – 10 C°

Vitigno: chardonnay 80% Malvasia istriana 20%
Gradazione alcolica: 12% Vol.
Annata: 2015

Lo spumante, a brave macerazione, viene affinato per almeno 18 mesi sui lieviti dopo la fermentazione secondaria. E’ ideale come aperitivo o come bevanda che accoglierà i vostri ospiti. Si abbina bene oltre che come aperitivi anche per i primi piatti e tutti i secondi di pesce.

Dimensione bottiglia: 0,75
Temperatura di servizio: 8–10°
Aromi: bocca minerale , appagante , succosa con ottima persistenza al palato.

EXTRA BRUT PRESTIGE 2015

EXTRA BRUT 2014

Vitigno: Malvasia Istriana 80%, Chardonnay e Pinot nero
Gradazione alcolica: 12% Vol.
Annata: 2014

Macerazione lunga per 7 giorni, affinamento in botte di rovere per 6 mesi e dopo la fermentazione secondaria, affina sui lieviti per 3 anni.Con specialità tradizionali istriane con tartufo, uova, asparagi e baccalà o con bistecca e tutti i secondi di carne.
Note gustative: Maturo e secco, bollicina molto fine e persistente .

Dimensione bottiglia: 0,75
Temperatura di servizio: 8 – 10 C°

CUVÉE ROSSO 2018

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Terran
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Annata: 2018

Vino dal colore rosso profondo, con sfumature violacee. Gli aromi predominanti di frutti rossi e confettura sono completati da sentori di spezie dolci e vanigliate.Al gusto è morbido, rotondo e strutturato, fruttato sul finale persistente e vellutato.Si accompagna al meglio con carni rosse grigliate, primi piatti sugosi e formaggi a pasta dura.

Dimensione bottiglia: 0,75
Temperatura di servizio: 16-18 C°

Premessa che un grande vino si fa con una grande uva, e da questa grande uva facciamo il nostro grande aceto, solo il tempo ha la meglio e nel frattempo devi accudirlo e coccolarlo come un bambino in fasce.Il nostro aceto è prodotto con le migliori uve della Malvasia, le stesse con le quali si producono gli eccezionali vini del nostro territorio istriano.
Giunta a piena maturazione, l'uva viene portata in acetaia, deraspata e messa in piccoli tini dove avviene la fermentazione alcolica.

Dimensione bottiglia: 0,5

Aceto bianco di uva intera Malvasia

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

È prodotto a Cittanova d'Istria e Buje al nord dell' Istria da olive Bianchera, Leccino e Pendolino. Alla vista appare di colore giallo dorato intenso e limpido; al naso è deciso e complesso, con eleganti sentori balsamici di menta, basilico e rosmarino, affiancati da ricche note di carciofo e lattuga. Al gusto è ampio e avvolgente, con toni vegetali di cicoria e note speziate di pepe nero e mandorla.

L'Istria è stata proclamata miglior regione dell'olio extravergine d'oliva secondo Flos Olei

Dimensione bottiglia: 0,5