

Roxanich

Vinmakaren heter Mladen Rocanic och hans vingårdar ligger i västra Istrien nära Višnjan och omfattar cirka 26 ha och man producerar cirka 75,000 flaskor om året. Roxanich gör naturliga viner från både inhemska och internationellt druvsorter.

Odlingen sker med traditionella metoder och minsta möjliga ingrepp. Man gör naturvin, de enda tillsatser man använder är små mängder med svavel under lagringen och endast naturlig jäst. Maceration, jäsning och lagring sker i specialformade träfat på 55 till 75 hl. Vissa viner förs efter en tid över till mindre fat om cirka 38 hl

Malvazijca

Producent: Roxanich

Land: Kroatien

Region: Istrien

Druva: 100% Malvazija Istarska

Årgång: 2012

Jordmån: Röd, järnrik jord

Vinframställning: Naturlig jäst, 6 dagars maceration, ofiltrerat, inga tillsatser, små mängder sulfiter

Lagring: 2 år på ståltank

Alkoholhalt: 13,5%

Socker: 3,5 g/l

Syra: 5,5 g/l

Buteljvolym: 750ml

Mörkgul färg, uvecklad och aromatisk doft av mogna äpplen, grapefrukt, övermogna päron, och lite mandel. Medelfyllig smak av mogna frukter, äppelpaj, bittermandel, en aning mjuka tanniner, balanserad smörighet. Ett vin som vill mycket både på djup och bredd.

