

Nos vins



A propos du domaine

« Bienvenue sur le domaine 'Stina Vino' le plus extrême du pays! 'Stina' signifie pierre en dialecte dalmate. Nous avons choisi ce nom car il représente l'emblème de l'île et de notre vignoble. C'est à la fois, une source d'inspiration pour sa beauté mais aussi un symbole de dureté et de complexité pour la viticulture. » déclare le Directeur Monsieur lvica Kovacevic.

De la mer nous apercevons le domaine « StinaVino », célèbre dans tout le pays pour avoir été en 1903 la première coopérative viticole de Dalmatie. En 2009, Jako Andabak rachète les bâtiments de la coopérative viticole de Bol et l'équipe de matériel dernier cri. D'emblée nous sommes saisis par l'omniprésence de la « caillasse ».De nouvelles vignes ont été plantées sur un sol de pierre, stina, où des concasseuses ont dû broyer la roche pour permettre la mise en culture de cinquante hectares face à la mer, à une altitude de 650 m. Sur ces sols pauvres, littéralement taillés dans la pierre blanche, la lumière du soleil se reflète abondamment et donne à ce tableau un côté lunaire.

L'étiquette blanche s'inspire de la fameuse pierre blanche de Brač.



A propos du vin

Domaine: STINA VINO

Pays/région : Croatie/Dalmatie

Appellation: MURVICA

Couleur : Rouge liquoreux (90 g/l de sucres résiduels)

Élevage: Passerillage sur souche du plavac mali, vendanges et tri manuels, pressurage direct un élevage long de près de 3 ans en barriques, en font un vin

doux naturel (non muté) exceptionnel.

Cépage : Assemblage Plavac mali 70% et Posip (blanc) 30%

Terroir: calcaire - karst

Contenance : 75cl Culture : raisonnée

« Ce vin est l'héritier d'une tradition viticole ancestrale »



Une belle robe grenat, brillante. Un vin de méditation dés la vue.



Le Prošek est un vin de dessert, raffiné, onctueux tandis que les arômes révèlent toute la richesse de fruits secs et de douces notes de barrique.



Élégant, intense, doté d'un bel équilibre. Des fruits confits, un vin gourmand, une splendeur. Un grand vin de garde.



En dessert, avec des figues sèches, les biscuits chocolatés et les desserts crémeux. ou simplement en digestif, accompagné ou non d'un bon cigare.