

VINARIJA GAZDINSTVO CILIĆ



Međureč bb
Lozovik
Jagodina 35000
Srbija

Telefon: +381 69 1410 114

Vina jagodinskog vinogorja Vinarija Cilić se nalazi i u jagodinskom vinogorju u vinogradarskom rejonu Tri Morave. Vina joagodinskog vinogorja nastaju od grožđa iz vinograda gazdinstva Cilić koji se na 300 metara nadmorske visine prostiru na 15 hektara, na južnim obroncima Crnog Vrh. Vinarija gazdinstvo Cilić Gazdinstvo Cilić je porodično imanje, smešteno na vrh brega, nadomak Jagodine, između sela Međureč i Lozovik. Tradicija uzgajanja vinove loze na ovim prostorima duga je više od dva milenijuma i vezana je za dolazak Rimljana na ove prostore. Vinarija je u srcu imanja i nalazi se na najvišoj tački imanja, okružena vinogradima, od istoka do jugozapada. Sama vinarija je moderna, funkcionalna i savremeno opremljena, te sam proces prerade predstavlja svojevrsnu zabavu za učesnike. Poseta vinariji Cilić Pored modernog proizvodnog dela, u vinariji se nalaze degustaciona sala sa pogledom na podrum za sazrevanje, kao i restoranski deo, iz kog se pogled pruža na slikovitu Šumadiju. Vinarija je otvorena za posete, uz najavu, kako za pojedinačne posetioce, tako i za organizovane grupe. Najavite se i posetite nas! Cilić vina Vina gazdinstva Cilić su karakterna, slojevita i kompleksna. Voćnost i mineralnost smenjuju se sa aromama hrastovine, a pravu snagu pokazuju tek nakon par godina u boci. Sva vina, sem ružišastog, nakon fermentacije, sazrevaju u burićima od srpskog i francuskog hrasta.

~~Onyx belo CilićVino Onyx Belo 2015 je, zapravo, sauvignon, isključivo iz kamenih~~

zona vinograda. Bran je u tri navrata, sa ciljem povećanja kompleksnosti arome. Vno je kupажirano i bez ikakvog tretmana, bez filtracije i stabilizacije razlivano u boce u kojima se vidi talog tartarata. Na mirisu, u startu voćno – marakuja, liči, ogrozd, na koje se nadovezuje diskretan cvetni karakter, a sve sa primetnim aromama hrastovine. Na ukusu puno i slasno, veoma perzistentno, ali zahtevno vino. Gastronomski saveti Odličan uz piletinu spremljenu na kineski, japanski, indijski način, ribu, morske plodove, paste sa kiselim sosovima, salate i stare sireve i sireve poput bri, koziji... Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Onix crveno Cilić Vno Onyx Crveno 2015 je kupажa koju čini Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot. Vno je fermentisalo u drvenom vinifikatoru, mesec dana maceracije, a zatim rana kupажa i 20 meseci u hrastovim burićima. Nije tretirano i nije filtrirano vino. Veoma reaktivno, još uvek mlado, ali dramatično brzo napreduje u boci. Osnovne odlike su sklad i elegancija. Aromatično i kompleksno, ekstraktivno, ali somotaste strukture, već veoma meko i dopadljivo. Dominantan je začinski karakter, ali dekantiranje donosi pregršt aroma. Gastronomski saveti Odličan uz teletinu, jagnjetinu, divljač... Služenje Služiti na temperaturi od 16-18°C Fume Blanc Cilić Fume Blanc Cilić je vino koje nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Fume Blanc je beli sovinjon proizveden specifičnom tehnologijom koja se radi u Bordo-u. Specifičan je po veoma brzim promenama koje se dešavaju u čaši otkrivajući brojne attribute. Pun je, jak, izbalansiran i gastronomski. Gastronomski saveti Služiti ga uz salatu od badema i jabuka, supu od paradajza, koktel od škampa, rolnice od jaja, riblje čorbe i piletine. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Cabernet & Merlot Cilić Intenzivne rubin crvene boje, vino Cabernet & Merlot Cilić je sjajno i umereno pokretljivo u čaši. Kompleksne arome u kojoj se smenjuju mirisi crnog voća, hrastovog drveta, ali i dalje dominira začinski karakter paprike i crvenog bibera. Na ukusu umereno puno, dopadljivo i lako za piti. Dekantiranjem se značajno otvara i postaje intenzivnije i aromatičnije. Gastronomski saveti Upariti ovo vino sa jelima poput teletine ili jagnjetine. Služenje Služiti na temperaturi od 16-18°C Xomo Zero Roze Cilić Xomo Zero Roze Cilić je tradicionalna ružica iz Šumadije, intenzivnije obojeno vino. Dopadljivog voćkastog mirisa i umerenog intenziteta. Voćni karakter se nastavlja i na ukusu, a prvenstveno asocira na zrelo jagodičasto voće. Dobrih kiselina i prijatne slasti. Lagano i dopadljivo, osvežavajuće vino za

svaku priliku. Gastronomski saveti Vrhunsko kao podloga za paste, ali i uz bela mesa, voće ili klasična srpska predjela. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C

[Pošalji prijatelju](#)
[Pošalji e-mail](#)
[Pošalji prijatelju](#)