



Međureč bb
Lozovik
Velika Plana 35000
Srbija

Telefon: +381 69 1410 114

Gazdinstvo i vinarija Cilić Gazdinstvo Cilić je porodično imanje, smešteno na vrhu jednog od bregova zatalasane Šumadije, nadomak Jagodine, između sela Međureč i Lozovik.

Vinarija je u srcu imanja, okružena vinogradima, od istoka do jugozapada. Objekat vinarije je moderan, funkcionalan, savremeno opremljen, te sam proces prerade predstavlja svojevrsnu zabavu za učesnike. Vinogradi jagodinskog vinogorja Vinarija Cilić se nalazi i u vinogradarskom rejonu Tri Morave u jagodinskom vinogorju.

Vinogradi gazdinstva Cilić se prostiru na 15 hektara, na južnim obroncima Crnog Vrh, na 300 metara nadmorske visine. U zasadima su internacionalne sorte grožđa. Akcenat je na radu u vinogradu, uz ideju da se odnegovani potencijal grožđa pretoči u bocu.

Vina Cilić Sva vina, sem ružičastog, nakon fermentacije, sazrevaju u burićima od srpskog i francuskog hrasta.

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. Onix crveno Cilić Onyx Crveno 2015 je kupaža koju čini Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot. Vino je fermentisalo u drvenom vinifikatoru, mesec dana maceracije, a zatim rana kupaža i 20 meseci u hrastovim burićima. Nije tretirano i nije filtrirano vino. Veoma reaktivno, još uvek pakuje se u

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 **Onix belo Cilić** **Onyx Belo 2015** je, zapravo, Sauvignon, isključivo iz kamenih zona vinograda. Bran je u tri navrata, sa ciljem povećanja kompleksnosti arome. Vino je kupažirano 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 **Cabernet & Merlot Cilić** **Vino Cabernet & Merlot Cilić** je intenzivne rubin crvene boje, 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 **Fume Blanc Cilić** **Vino Fume Blanc Cilić** 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 **Xomo Zero Roze Cilić** **Intenzivnije obojeno vino Xomo Zero Roze Cilić**, tradicionalna ružica iz Šumadije. 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

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)