Schola Sarmenti Cillenza IGT

Apulië - Italië

Maar waarom de naam CILLENZA? Het is afgeleid van het dialect van Salento en betekent EXCELLENCE. Ook wat dit aspect betreft, wilde SCHOLA SARMENTI een extra tintje geven aan de territoriale identiteit door deze nieuwe wijn in het assortiment te vernoemen naar een zelfstandig naamwoord dat doet denken aan het Neretino-dialect en dat grote kwaliteit uitdrukt.

e Cillenza (in het dialect van Salento, uitmuntendheid) heeft de ambitie om twee belangrijke druivensoorten (60% Fiano en 40% Chardonnay) naar het hoogste niveau te brengen. De oogst gebeurt manueel en zeer vroeg in de ochtend, van voor zonsopgang tot 9 uur 's morgens: de hete zon van deze magische plaatsen suggereert werken bij lage temperaturen. De wijn rust vervolgens 12 maanden in barriques van nieuw Frans eikenhout en rijpt nog eens 12 maanden in de fles.



Proefnotitie

Kristalhelde en strogeel van kleur met gouden reflecties, zeer zuiver en intens in de neus. Deze Cillenza biedt zoete hints van acaciabloesem en brem, evenals tonen van gele perzik en meloen, aromatische kruiden, hooi, kamille en honing, afsluitend met een aangename kruidigheid van vanille en een rokerige noot. In de mond een explosie van ananas en rijp geel fruit, gekenmerkt door fijne zuren en een goed hartig accent. De alcohol wordt goed beheerst (13%). Lange aanhoudende en harmonische afdronk.

Drinken bij

Een ware belevenis bij rijke visgerechten en gevogelte.

Houdbaarheid

6 jaar na oogstdatum

Druivenrassen

60% Fiano, 40% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be