

# Vinaioli

## Sator Sileno Ciliegiole IGT



Sator is een familiebedrijf in **Pomaia**, een klein gebied van de gemeente Santa Luce in west-Toscane (provincie Pisa). De wijngaarden liggen in een heuvelachtig gebied, gericht op het zuiden.

De Ciliegiole is een **autochtone Toscaanse** druif die normaal als **bijmengdruif** wordt toegepast in grote Sangiovese wijnen (5 tot 10%). Ze is niet makkelijk te kweken wegens gevoelig aan meeldauw en zure rot. De naam stamt van het Italiaanse woord voor **kers** (ciliegia). Van nature brengt ze **minder zuren** en daarom past zij zo goed bij Sangiovese.

Ciliegiole brengt heel veel **kleur- en smaakconcentratie** en voegt vooral **fruit** toe. Net daarom is deze monocepage zo interessant.

Handmatige oogst. De fermentatie wordt opgestart **zonder toevoeging van gisten**, in inox vaten op een temperatuur van 27°C gedurende 18-20 dagen. Verfijning in **Franse barriques** gedurende 6 maanden.

Zeer donkerroobijn. In de neus eerst frisse kers, daarna rijper fruit en kruiden. Aangename smaak, elegant, goed gebalanceerd en lange afdronk.

Uitstekende begeleider van **rood (gegrild) vlees**, gebrad, wild en oude kazen. Kan ook bij droge koekjes of Toscaanse cantuccini.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)