

Nom	Passerina
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciavolich
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre d'Abruzzo
Cépages	100% passerina
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine. Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes. La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes. Une Passerina lumineuse et spontanée, taillée pour le plaisir immédiat. Agrumes, pamplemousse et herbes aromatiques ouvrent le bal, avant une bouche vive, juteuse et délicatement saline. La finale minérale apporte juste ce qu'il faut de tension. Un blanc ultra-polyvalent, aussi à l'aise à l'apéritif qu'avec une cuisine marine ou méditerranéenne.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Jeunes vignes plantées en 2011, conduites en contre-espalier.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Pressurage doux, débourbage statique à froid puis fermentation alcoolique en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	3 à 4 mois en cuves inox avant la mise en bouteille.
Analytique	Alcool : 12,5% vol.
Production	± 13.000 bouteilles

Nom	Cococciola
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciavolich
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Colline Pescaresi
Cépages	100% cococciola
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine. Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cococciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes. La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes. La Cococciola joue la carte de la fraîcheur pure : fruit croquant, agrumes et une acidité parfaitement maîtrisée qui donne beaucoup d'énergie au vin. La bouche est nette, légère sans être maigre, avec une jolie persistance qui prolonge le plaisir. Un blanc rare, immédiat et terriblement rafraîchissant, parfait pour sortir des sentiers battus sans perdre personne en route.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, plats végétariens, fromages doux
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Un hectare en pergola abruzzese, planté en 1985.
Rendement	160 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Égrappage, pressurage doux et fermentation en inox à température contrôlée avec levures sélectionnées.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Environ 4 mois avant la mise en bouteille.
Analytique	Alcool : 12,0% vol.
Production	± 6.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 92

Nom	Aries Pecorino
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre d'Abruzzo
Cépages	100% pecorino
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine. Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes. La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes. Aries montre le Pecorino dans un registre à la fois énergique et gourmand. Romarin, thym, sauge, menthe et fruits jaunes composent un nez très expressif, tandis que la bouche avance avec une belle tension, de la matière et une finale saline et minérale. Le léger passage d'une partie du vin en tonneaux apporte du relief sans masquer le fruit. Un blanc de gastronomie qui reste franchement facile à boire.
Servir sur	poissons avec sauce, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce
Origine	Pianella et Loreto Aprutino, 250 m. Pergola plantée vers 2000 et contre-espalier planté en 2011 ; sols argilo-calcaires.
Rendement	140 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles aux premières heures du jour en août/septembre.
Vinification	Pressurage doux et fermentation en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Une petite partie est élevée 3 mois en tonneaux français de 2009 ; assemblage fin février puis environ 2 mois en bouteille.
Analytique	Alcool : 13,0% vol.
Production	± 20.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 91

Nom	Cerasuolo d'Abruzzo
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Ciavolich
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Cerasuolo d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine. Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes. La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes. Plus qu'un simple rosé d'été, ce Cerasuolo possède la gourmandise du fruit et l'énergie d'un vrai vin de table. Sa robe soutenue annonce des arômes de fruits rouges et de fleurs, puis une bouche fraîche, juteuse et franchement sapide. Il a assez de matière pour suivre tout un repas, tout en gardant ce côté désaltérant qui fait disparaître la bouteille beaucoup trop vite.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, barbecue, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Jeune pergola plantée en 2011.
Rendement	140 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles fin septembre.
Vinification	Égrappage et foulage ; environ 8 h de macération pelliculaire, puis vinification en blanc et fermentation en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	En inox jusqu'en janvier/février, puis mise en bouteille.
Analytique	Alcool : 13,0% vol.
Production	13.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 92

Nom	Divus Montepulciano d'Abruzzo
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine. Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes. La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes. Divus est la version plus profonde et plus ambitieuse du Montepulciano chez Ciavolich. Mûre, framboise, réglisse, poivre noir et notes minérales composent un profil intense mais étonnamment élégant. L'élevage en grands contenants et barriques assouplit la matière sans effacer l'identité du cépage. Puissant, frais et structuré, il possède déjà beaucoup de charme mais gagnera encore en complexité avec quelques années de bouteille.
Servir sur	pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Vieilles vignes de 1970, 1980 et 1990, conduites en tendone.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Manuelles en octobre.
Vinification	Sélection, égrappage et foulage ; fermentation en inox à température contrôlée, suivie de délestages et remontages.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Environ 1 an en grands fûts et barriques de plusieurs passages, puis élevage en bouteille.
Analytique	Alcool : 14,5% vol.
Production	30.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 93

Nom	Montepulciano d'Abruzzo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Description	Chiara Ciavolich poursuit l'histoire familiale avec une approche profondément attachée à l'identité des Abruzzes. Le Montepulciano, le Trebbiano et le Pecorino occupent une place centrale dans son travail. À travers une viticulture attentive et des vinifications précises, elle cherche à préserver la personnalité de chaque cépage et les nuances du terroir. Ses vins associent ainsi caractère, fraîcheur et élégance, dans un style qui fait dialoguer tradition et sensibilité contemporaine. Avec Chiara, nous avons d'abord découvert la gamme classique Ciavolich, véritable porte d'entrée dans l'univers du domaine. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cococciola ou encore Pecorino y sont travaillés dans un style contemporain, précis et respectueux du cépage, avec l'idée de proposer des vins francs, nets et représentatifs des Abruzzes. La dégustation prend ensuite une autre dimension avec les Fosso Cancelli, les cuvées auxquelles Chiara semble particulièrement attachée. Ici, elle revient aux méthodes traditionnelles : fermentations spontanées avec levures indigènes et utilisation du ciment, de la terre cuite et du bois. Le Montepulciano retrouve ainsi les anciennes cuves en ciment, tandis que le Trebbiano et le Pecorino passent notamment par les amphores et les grands fûts. Des vins plus artisanaux, profonds et singuliers, pensés comme de véritables « photographies » de la tradition viticole des Abruzzes. Un Montepulciano qui va droit au but : fruit noir et rouge bien mûr, une touche épicée, du corps et des tanins présents mais sans lourdeur. La vinification en inox préserve une fraîcheur étonnante, renforcée par le vignoble de Pianella situé près d'un petit lac naturel. Authentique, généreux et facile à comprendre, c'est le rouge abruzzais que l'on ouvre sans se poser de question.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Pianella (PE), 250 m, à proximité d'un petit lac naturel. Sols argilo-calcaires ; pergola plantée entre 1960 et 1970.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Manuelles en octobre.
Vinification	Sélection, égrappage et foulage ; fermentation en inox à température contrôlée avec un seul délestage.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	Environ 1 an en inox, puis environ 6 mois d'élevage en bouteille.
Analytique	Alcool : 13,5% vol.
Production	25.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 92