LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 4 bts (VKCAN41)
Producteur	Licata Vini

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Fosso Cancelli Trebbiano d'Abruzzo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	DOC Trebbiano d'Abruzzo
Cépages	100% trebbiano 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. Issu d'une vieille pergola de Trebbiano Abruzzese, ce Fosso Cancelli donne une lecture artisanale et résolument contemporaine du cépage. Amphore, chêne de Slavonie et fermentation spontanée construisent un blanc ample et précis, où fraîcheur, salinité, fleurs blanches, agrumes et herbes aromatiques avancent ensemble. Structuré mais jamais lourd, il possède cette belle austérité qui donne envie d'y revenir.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Loreto Aprutino – Pianella, 250 m, sol argilo-calcaire. Vieille pergola plantée entre 1960 et 1970.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Raisins pressés de manière traditionnelle. Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes via un pied-de-cuve.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Depuis 2018, vinification et élevage en partie en amphores de terre cuite et en partie en fûts de chêne de Slavonie.
Analytique	Alcool : 12,5% vol.
Production	4.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 94

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Fosso Cancelli Cerasuolo d'Abruzzo
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité subtile
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, 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. Fosso Cancelli pousse le Cerasuolo bien au-delà du registre classique du rosé. Plus profond en couleur, plus ample en bouche et doté d'une vraie personnalité, le 2023 mêle fruits mûrs, nuances exotiques et touches herbacées complexes. La fraîcheur reste bien présente et équilibre parfaitement la matière. Un vin singulier, gastronomique et libre, à servir comme un rouge très léger plutôt que comme un simple rosé.
Servir sur	charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, barbecue, Umami
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Pergola plantée en 1985.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Manuelles en septembre/octobre.
Vinification	Égrappage et foulage ; 12 à 24 h de contact avec les peaux en petites cuves béton jusqu'au départ de la fermentation spontanée. Saignée puis poursuite de la fermentation en amphores de terre cuite sans contrôle de température.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Sur lies fines en amphores jusqu'à la mise en bouteille au début du printemps.
Analytique	Alcool : 12,0% vol.
Production	4.000 bouteilles

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Fosso Cancelli Montepulciano d'Abruzzo
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, belle minéralité, tanins délicats, 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. Fosso Cancelli Montepulciano est un retour assumé aux racines du domaine : fermentation spontanée en ciment, levures indigènes, patience et aucune volonté de lisser le vin. Le 2020 est profond et puissant, avec la griotte, le sous-bois, la résine, la confiture de fruits noirs et la réglisse. Malgré sa concentration, l'équilibre et la fraîcheur gardent le vin vivant. Une bouteille rare, artisanale et taillée pour évoluer.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Loreto Aprutino, 250 m. Sol argilo-sableux et calcaire. Vignes en pergola abruzzaise et contre-espalier, plantées en 1965 et 2000.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles début octobre.
Vinification	Fermentation spontanée en cuves de ciment avec levures indigènes, sans contrôle de température.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	La philosophie Fosso Cancelli prévoit un long repos en ciment puis plusieurs années en bouteille avant commercialisation.
Analytique	Alc. 14% vol.
Production	3.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 95

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Fosso Cancelli Pecorino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Ciavolich
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Colline Pescaresi
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, 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. Ici, le Pecorino change clairement de dimension. Fermentation spontanée, amphore, chêne de Slavonie et travail sur lies donnent un blanc ample, tendu et profondément méditerranéen. Sa couleur dorée annonce une bouche structurée, portée par une acidité solide, des herbes aromatiques et une vraie longueur. Un vin artisanal de caractère, complexe sans être démonstratif, qui mérite autant le verre que la table.
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis, Umami
Origine	Pianella et/ou Loreto Aprutino, 250 m, sols argilo-calcaires. Pergola abruzzese et contre-espalier, plantations 2000 et 2011.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Manuelles, en petites caissettes, août/septembre.
Vinification	Pressurage avec petit fouloir-égrappoir et ancien pressoir. Fermentation spontanée avec pied-de-cuve de levures indigènes, en partie en amphores de terre cuite et en partie en tonneaux français usagés ; 7 à 10 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Environ 2 ans sur lies fines en foudres de chêne de Slavonie de 15 hl et amphores de terre cuite ; mise sans filtration.
Analytique	Alcool : 12,5% vol.
Production	4.000 flessen

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)