

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
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
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. 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

