

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
Pourcentage d'alcool	12,00% 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. 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

