LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Fosso Cancelli Cerasuolo d'Abruzzo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
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
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. 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





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)