

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
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 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-espallier, 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

