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
Pourcentage d'alcool	12,50% 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. 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)