

Nom	Fosso Cancelli Trebbiano d'Abruzzo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	DOC Trebbiano d'Abruzzo
Cépages	100% trebbiano d'abruzzo
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. Issu d'une vieille pergola de Trebbiano Abruzzese, ce Fosso Cancelli donne une lecture artisanale et résolument contemporaine du cépage. Amphore, chêne de Slavonie et fermentation spontanée construisent un blanc ample et précis, où fraîcheur, salinité, fleurs blanches, agrumes et herbes aromatiques avancent ensemble. Structuré mais jamais lourd, il possède cette belle austérité qui donne envie d'y revenir.
Servir sur	crustacés et coquillages, 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
Origine	Loreto Aprutino – Pianella, 250 m, sol argilo-calcaire. Vieille pergola plantée entre 1960 et 1970.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Raisins pressés de manière traditionnelle. Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes via un pied-de-cuve.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Depuis 2018, vinification et élevage en partie en amphores de terre cuite et en partie en fûts de chêne de Slavonie.
Analytique	Alcool : 12,5% vol.
Production	4.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 94

