

Nom	Montepulciano d'Abruzzo
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciavolich
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Cépages	100% montepulciano d'abruzzo
Pourcentage d'alcool	13,50% 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. Un Montepulciano qui va droit au but : fruit noir et rouge bien mûr, une touche épicée, du corps et des tanins présents mais sans lourdeur. La vinification en inox préserve une fraîcheur étonnante, renforcée par le vignoble de Pianella situé près d'un petit lac naturel. Authentique, généreux et facile à comprendre, c'est le rouge abruzzais que l'on ouvre sans se poser de question.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Pianella (PE), 250 m, à proximité d'un petit lac naturel. Sols argilo-calcaires ; pergola plantée entre 1960 et 1970.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Manuelles en octobre.
Vinification	Sélection, égrappage et foulage ; fermentation en inox à température contrôlée avec un seul délestage.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Élevage	Environ 1 an en inox, puis environ 6 mois d'élevage en bouteille.
Analytique	Alcool : 13,5% vol.
Production	25.000 bouteilles
Notes des critiques	Vinous: 92

