

Nom	Passerina
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Ciavolich
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre d'Abruzzo
Cépages	100% passerina
Pourcentage d'alcool	13,00% 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. Une Passerina lumineuse et spontanée, taillée pour le plaisir immédiat. Agrumes, pamplemousse et herbes aromatiques ouvrent le bal, avant une bouche vive, juteuse et délicatement saline. La finale minérale apporte juste ce qu'il faut de tension. Un blanc ultra-polyvalent, aussi à l'aise à l'apéritif qu'avec une cuisine marine ou méditerranéenne.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Loreto Aprutino (Abruzzes), à 250 m d'altitude, sur des sols argilo-calcaires. Jeunes vignes plantées en 2011, conduites en contre-espalier.
Rendement	120 q/ha
Vendange	Vendanges manuelles en septembre.
Vinification	Pressurage doux, débordage statique à froid puis fermentation alcoolique en inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	3 à 4 mois en cuves inox avant la mise en bouteille.
Analytique	Alcool : 12,5% vol.
Production	± 13.000 bouteilles

