

Naam	Passerina
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre d'Abruzzo
Druivensoorten	100% passerina
Omschrijving	Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzes. Montepulciano, Trebbiano en Pecorino nemen een centrale plaats in binnen haar werk. Via een zorgvuldige wijnbouw en precieze vinificaties streeft ze ernaar de eigenheid van elke druivensoort en de nuances van het terroir te behouden. Zo verenigen haar wijnen karakter, frisheid en elegantie, in een stijl waarin traditie en hedendaagse gevoeligheid met elkaar in dialoog gaan.

Samen met Chiara ontdekten we eerst de klassieke reeks van Ciavolich, een echte toegangspoort tot de wereld van het domein. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola en Pecorino worden er verwerkt in een hedendaagse, precieze stijl die de druivensoort respecteert, met als doel eerlijke, zuivere wijnen te maken die representatief zijn voor de Abruzzes.

De degustatie krijgt vervolgens een andere dimensie met de Fosso Cancelli, de cuvées waaraan Chiara bijzonder gehecht lijkt te zijn. Hier keert ze terug naar traditionele methodes: spontane gistingen met inheemse gisten en het gebruik van cement, terracotta en hout. Zo rijpt de Montepulciano in de oude cementen kuipen, terwijl de Trebbiano en de Pecorino onder meer door amforen en grote vaten gaan. Meer ambachtelijke, diepgaande en eigenzinnige wijnen, bedoeld als ware "foto's" van de wijnbouwtraditie van de Abruzzes.

Een levendige, ongecompliceerde Passerina die meteen zin geeft in een volgende slok. Citrus, pompelmoes en mediterrane kruiden zetten de toon, gevolgd door een sappige, frisse smaak met een fijne ziltigheid. De minerale finale houdt alles strak. Een bijzonder veelzijdige witte wijn, perfect als aperitief en aan tafel bij vis en mediterrane gerechten.

Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	Loreto Aprutino (Abruzzes), 250 m hoogte, op klei-kalkrijke bodems. Jonge stokken, aangeplant in 2011 en geleid in contropalliera.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Zachte persing, koude statische bezinking en alcoholische gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	3 à 4 maanden in inox vóór botteling.
Analytisch	Alcool : 12,5% vol.
Productie	± 13.000 flessen

Naam	Cococciola
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Colline Pescaresi
Druivensoorten	100% cococciola
Omschrijving	Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzes. Montepulciano, Trebbiano en Pecorino nemen een centrale plaats in binnen haar werk. Via een zorgvuldige wijnbouw en precieze vinificaties streeft ze ernaar de eigenheid van elke druivensoort en de nuances van het terroir te behouden. Zo verenigen haar wijnen karakter, frisheid en elegantie, in een stijl waarin traditie en hedendaagse gevoeligheid met elkaar in dialoog gaan. Samen met Chiara ontdekten we eerst de klassieke reeks van Ciavolich, een echte toegangspoort tot de wereld van het domein. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cococciola en Pecorino worden er verwerkt in een hedendaagse, precieze stijl die de druivensoort respecteert, met als doel eerlijke, zuivere wijnen te maken die representatief zijn voor de Abruzzes. De degustatie krijgt vervolgens een andere dimensie met de Fosso Cancelli, de cuvées waaraan Chiara bijzonder gehecht lijkt te zijn. Hier keert ze terug naar traditionele methodes: spontane gistingen met inheemse gisten en het gebruik van cement, terracotta en hout. Zo rijpt de Montepulciano in de oude cementen kuipen, terwijl de Trebbiano en de Pecorino onder meer door amforen en grote vaten gaan. Meer ambachtelijke, diepgaande en eigenzinnige wijnen, bedoeld als ware "foto's" van de wijnbouwtraditie van de Abruzzes. Cococciola draait helemaal rond pure frisheid: knapperig fruit, citrus en een mooi beheerste zurenstructuur die de wijn veel energie geeft. De smaak is helder en lichtvoetig zonder mager te worden, met een aangename lengte. Een zeldzame, directe en bijzonder verfrissende witte wijn voor wie eens iets anders wil zonder moeilijk te doen.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, vegetarische schotels, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Loreto Aprutino (Abruzzes), 250 m hoogte, op klei-kalkrijke bodems. Eén hectare pergola abruzzese, aangeplant in 1985.
Opbrengst	160 q/ha
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Ontstelen, zachte persing en gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur met geselecteerde gisten.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Ongeveer 4 maanden vóór botteling.
Analytisch	Alcool : 12,0% vol.
Productie	± 6.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 92

Naam	Aries Pecorino
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre d'Abruzzo
Druivensoorten	100% pecorino
Omschrijving	Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzes. Montepulciano, Trebbiano en Pecorino nemen een centrale plaats in binnen haar werk. Via een zorgvuldige wijnbouw en precieze vinificaties streeft ze ernaar de eigenheid van elke druivensoort en de nuances van het terroir te behouden. Zo verenigen haar wijnen karakter, frisheid en elegantie, in een stijl waarin traditie en hedendaagse gevoeligheid met elkaar in dialoog gaan. Samen met Chiara ontdekten we eerst de klassieke reeks van Ciavolich, een echte toegangspoort tot de wereld van het domein. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola en Pecorino worden er verwerkt in een hedendaagse, precieze stijl die de druivensoort respecteert, met als doel eerlijke, zuivere wijnen te maken die representatief zijn voor de Abruzzes. De degustatie krijgt vervolgens een andere dimensie met de Fosso Cancelli, de cuvées waaraan Chiara bijzonder gehecht lijkt te zijn. Hier keert ze terug naar traditionele methodes: spontane gistingen met inheemse gisten en het gebruik van cement, terracotta en hout. Zo rijpt de Montepulciano in de oude cementen kuipen, terwijl de Trebbiano en de Pecorino onder meer door amforen en grote vaten gaan. Meer ambachtelijke, diepgaande en eigenzinnige wijnen, bedoeld als ware "foto's" van de wijnbouwtraditie van de Abruzzes.
Serveren bij	Aries toont Pecorino van zijn energieke én gastronomische kant. Rozemarijn, tijm, salie, munt en geel fruit zorgen voor een expressieve neus, terwijl de smaak spanning, structuur en een zilte, minerale finale combineert. De korte rijping van een klein deel in tonneaux geeft extra diepte zonder het fruit te bedekken. Gastronomisch, maar nog altijd heerlijk drinkbaar.
Oorsprong	visbereidingen met saus, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus
Opbrengst	Pianella en Loreto Aprutino, 250 m. Pergola uit ca. 2000 en controspalliera uit 2011; klei-kalkrijke bodems.
Oogst	140 q/ha
Vinificatie	Handmatige oogst bij het ochtendgloren in augustus/september.
Flesafsluiting	Zachte persing en gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur.
Opvoeding	synthetische kurk
Analytisch	Een klein deel rijpt 3 maanden in Franse tonneaux uit 2009; assemblage eind februari en daarna ±2 maanden flesrijping.
Productie	Alcool : 13,0% vol.
Recensentscores	± 20.000 flessen
	Vinous: 91

Naam	Cerasuolo d'Abruzzo
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Cerasuolo d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Omschrijving	Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzes. Montepulciano, Trebbiano en Pecorino nemen een centrale plaats in binnen haar werk. Via een zorgvuldige wijnbouw en precieze vinificaties streeft ze ernaar de eigenheid van elke druivensoort en de nuances van het terroir te behouden. Zo verenigen haar wijnen karakter, frisheid en elegantie, in een stijl waarin traditie en hedendaagse gevoeligheid met elkaar in dialoog gaan. Samen met Chiara ontdekten we eerst de klassieke reeks van Ciavolich, een echte toegangspoort tot de wereld van het domein. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola en Pecorino worden er verwerkt in een hedendaagse, precieze stijl die de druivensoort respecteert, met als doel eerlijke, zuivere wijnen te maken die representatief zijn voor de Abruzzes. De degustatie krijgt vervolgens een andere dimensie met de Fosso Cancelli, de cuvées waaraan Chiara bijzonder gehecht lijkt te zijn. Hier keert ze terug naar traditionele methodes: spontane gistingen met inheemse gisten en het gebruik van cement, terracotta en hout. Zo rijpt de Montepulciano in de oude cementen kuipen, terwijl de Trebbiano en de Pecorino onder meer door amforen en grote vaten gaan. Meer ambachtelijke, diepgaande en eigenzinnige wijnen, bedoeld als ware "foto's" van de wijnbouwtraditie van de Abruzzes. Veel meer dan een zomerse rosé: deze Cerasuolo combineert sappig rood fruit met de energie van een echte tafelwijn. De intensere kleur kondigt fruitige en florale aroma's aan, gevolgd door een frisse, sappige en duidelijk zilte smaak. Genoeg structuur voor een hele maaltijd, maar met die dorstlessende drinkbaarheid waardoor de fles opvallend snel leeg is.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, barbecue, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Loreto Aprutino (Abruzzes), 250 m hoogte, op klei-kalkrijke bodems. Jonge pergola, aangeplant in 2011.
Opbrengst	140 q/ha
Oogst	Handmatige oogst eind september.
Vinificatie	Ontstelen en kneuzen; ongeveer 8 uur schilcontact, daarna vinificatie als witte wijn en gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	In inox tot januari/februari, daarna botteling.
Analytisch	Alcool : 13,0% vol.
Productie	13.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 92

Naam	Divus Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Omschrijving	Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzes. Montepulciano, Trebbiano en Pecorino nemen een centrale plaats in binnen haar werk. Via een zorgvuldige wijnbouw en precieze vinificaties streeft ze ernaar de eigenheid van elke druivensoort en de nuances van het terroir te behouden. Zo verenigen haar wijnen karakter, frisheid en elegantie, in een stijl waarin traditie en hedendaagse gevoeligheid met elkaar in dialoog gaan. Samen met Chiara ontdekten we eerst de klassieke reeks van Ciavolich, een echte toegangspoort tot de wereld van het domein. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola en Pecorino worden er verwerkt in een hedendaagse, precieze stijl die de druivensoort respecteert, met als doel eerlijke, zuivere wijnen te maken die representatief zijn voor de Abruzzes. De degustatie krijgt vervolgens een andere dimensie met de Fosso Cancelli, de cuvées waaraan Chiara bijzonder gehecht lijkt te zijn. Hier keert ze terug naar traditionele methodes: spontane gistingen met inheemse gisten en het gebruik van cement, terracotta en hout. Zo rijpt de Montepulciano in de oude cementen kuipen, terwijl de Trebbiano en de Pecorino onder meer door amforen en grote vaten gaan. Meer ambachtelijke, diepgaande en eigenzinnige wijnen, bedoeld als ware "foto's" van de wijnbouwtraditie van de Abruzzes. Divus is de diepere en ambitieuzere interpretatie van Montepulciano bij Ciavolich. Braam, framboos, zoethout, zwarte peper en minerale toetsen vormen een intens maar verrassend elegant geheel. Rijping in grote houten vaten en gebruikte barriques verzacht de structuur zonder de druif te verbergen. Krachtig, fris en gestructureerd, nu al aantrekkelijk maar met mooi bewaarpotentieel.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Loreto Aprutino (Abruzzes), 250 m hoogte, op klei-kalkrijke bodems. Oude wijngaarden uit 1970, 1980 en 1990, geleid als tendone.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatig in oktober.
Vinificatie	Selectie, ontstelen en kneuzen; gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur, gevolgd door delestage en remontages.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Ongeveer 1 jaar in grote vaten en gebruikte barriques, daarna flesrijping.
Analytisch	Alcool : 14,5% vol.
Productie	30.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 93

Naam	Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Omschrijving	Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzes. Montepulciano, Trebbiano en Pecorino nemen een centrale plaats in binnen haar werk. Via een zorgvuldige wijnbouw en precieze vinificaties streeft ze ernaar de eigenheid van elke druivensoort en de nuances van het terroir te behouden. Zo verenigen haar wijnen karakter, frisheid en elegantie, in een stijl waarin traditie en hedendaagse gevoeligheid met elkaar in dialoog gaan. Samen met Chiara ontdekten we eerst de klassieke reeks van Ciavolich, een echte toegangspoort tot de wereld van het domein. Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Cocciola en Pecorino worden er verwerkt in een hedendaagse, precieze stijl die de druivensoort respecteert, met als doel eerlijke, zuivere wijnen te maken die representatief zijn voor de Abruzzes. De degustatie krijgt vervolgens een andere dimensie met de Fosso Cancelli, de cuvées waaraan Chiara bijzonder gehecht lijkt te zijn. Hier keert ze terug naar traditionele methodes: spontane gistingen met inheemse gisten en het gebruik van cement, terracotta en hout. Zo rijpt de Montepulciano in de oude cementen kuipen, terwijl de Trebbiano en de Pecorino onder meer door amforen en grote vaten gaan. Meer ambachtelijke, diepgaande en eigenzinnige wijnen, bedoeld als ware "foto's" van de wijnbouwtraditie van de Abruzzes. Een Montepulciano die meteen ter zake komt: rijp rood en donker fruit, een kruidige toets, voldoende body en duidelijke maar niet logge tannines. De vinificatie in inox bewaart opvallend veel frisheid, geholpen door de wijngaarden in Pianella vlak bij een klein natuurlijk meer. Authentiek, gul en toegankelijk: Abruzzes-rood dat je zonder nadenken openmaakt.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Pianella (PE), 250 m, nabij een klein natuurlijk meer. Klei-kalkrijke bodems; pergola uit 1960–1970.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatig in oktober.
Vinificatie	Selectie, ontstelen en kneuzen; gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur met één delestage.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Ongeveer 1 jaar in inox, gevolgd door ongeveer 6 maanden flesrijping.
Analytisch	Alcool : 13,5% vol.
Productie	25.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 92