

Naam	Cantina Licata Vini 4 fl (VKCAN41)
Producent	Licata Vini

Naam	Fosso Cancelli Pecorino
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Colline Pescaresi
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. Hier schakelt Pecorino duidelijk een versnelling hoger. Spontane gisting, amfora, Slavonisch eiken en rijping op de fijne lies geven een brede, gespannen en uitgesproken mediterrane witte wijn. De goudgele kleur kondigt structuur, stevige zuren, aromatische kruiden en veel lengte aan. Ambachtelijk en karaktervol, complex zonder zwaar te worden.
Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus, krachtige of belegde kaas, Umami
Oorsprong	Pianella en/of Loreto Aprutino, 250 m, klei-kalkrijke bodems. Pergola abruzzese en contropalliera, aanplant 2000 en 2011.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatig, in kleine kisten, augustus/september.
Vinificatie	Persing met kleine pigiadiraspatrice en oude pers. Spontane gisting met pied-de-cuve van inheemse gisten, deels in terracotta amforen en deels in gebruikte Franse tonneaux; 7–10 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Ongeveer 2 jaar op fijne droesem in 15 hl Slavonische eiken vaten en terracotta amforen; ongefilterd gebotteld.
Analytisch	Alcool : 12,5% vol.
Productie	4.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 91

Naam	Fosso Cancelli Trebbiano d'Abruzzo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Trebbiano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% trebbiano 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. Afkomstig van een oude pergola met Trebbiano Abruzzese biedt deze Fosso Cancelli een ambachtelijke maar opvallend eigentijdse interpretatie van de druif. Amfora, Slavonisch eiken en spontane gisting zorgen voor breedte en precisie, met frisse zuren, ziltigheid, witte bloemen, citrus en kruiden. Gestructureerd maar nooit zwaar, met een mooie ingetogenheid die blijft boeien.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Loreto Aprutino – Pianella, 250 m, klei-kalkrijke bodem. Oude pergola, aangeplant 1960–1970.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Druiven worden geperst met traditionele pers. Spontane alcoholische gisting met inheemse gisten via een pied-de-cuve.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Sinds 2018 vinificatie en élevage deels in terracotta amforen en deels in Slavonische eiken vaten.
Analytisch	Alcool : 12,5% vol.
Productie	4.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 94

Naam	Fosso Cancelli Cerasuolo d'Abruzzo
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, een subtiel zuurtje
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. Fosso Cancelli tilt Cerasuolo ver boven het klassieke roséregister uit. Dieper van kleur, ruimer in de mond en met een uitgesproken persoonlijkheid combineert 2023 rijp fruit, exotische toetsen en complexe kruidigheid. De frisse zuren houden de structuur perfect in balans. Een eigenzinnige gastronomische wijn die je eerder als een zeer lichte rode dan als een gewone rosé kunt benaderen.
Serveren bij	charcuterie, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, barbecue, Umami
Oorsprong	Loreto Aprutino (Abruzzes), 250 m hoogte, op klei-kalkrijke bodems. Pergola aangeplant in 1985.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatig in september/oktober.
Vinificatie	Ontstelen en kneuzen; 12–24 uur schilcontact in kleine betonnen kuipen tot spontane gisting start. Daarna saignée en verdere spontane gisting in terracotta amforen zonder temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Op fijne droesem in amforen tot botteling in het vroege voorjaar.
Analytisch	Alcool : 12,0% vol.
Productie	4.000 flessen

Naam	Fosso Cancelli Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, delicate 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.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Loreto Aprutino, 250 m. Klei-zand- en kalkrijke bodem. Pergola abruzzese en leivorm, aangeplant in 1965 en 2000.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatige oogst begin oktober.
Vinificatie	Spontane gisting in cementen kuipen met inheemse gisten, zonder temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De Fosso Cancelli-filosofie voorziet een lange rustperiode in cement, gevolgd door meerdere jaren flesrijping vóór release.
Analytisch	Alc. 14% vol.
Productie	3.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 95