

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
Alcoholpercentage	13,00% vol
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. 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.
Serveren bij	visbereidingen met saus, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus
Oorsprong	Pianella en Loreto Aprutino, 250 m. Pergola uit ca. 2000 en contropalliera uit 2011; klei-kalkrijke bodems.
Opbrengst	140 q/ha
Oogst	Handmatige oogst bij het ochtendgloren in augustus/september.
Vinificatie	Zachte persing en gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Een klein deel rijpt 3 maanden in Franse tonneaux uit 2009; assemblage eind februari en daarna ±2 maanden flesrijping.
Analytisch	Alcool : 13,0% vol.
Productie	± 20.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 91

