

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
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. 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

