

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
Alcoholpercentage	12,00% 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. 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

