

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, mondvlullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Alcoholpercentage	14,50% 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.

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

