LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Fosso Cancelli Cerasuolo d'Abruzzo |
| **Jaartal** | 2024 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2031 |
| **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 |
| **Alcoholpercentage** | 12,00% vol |




**Omschrijving**

Chiara Ciavolich zet de familiegeschiedenis voort met een aanpak die diep verankerd is in de identiteit van de Abruzzen. 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 Abruzzen.

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 Abruzzen.




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 (Abruzzen), 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 |