

Naam	Fosso Cancelli Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Alcoholpercentage	14,00% 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.

Fosso Cancelli Montepulciano grijpt bewust terug naar de roots van het domein: spontane gisting in cement, inheemse gisten, veel tijd en geen behoefte om de wijn glad te strijken. De 2020 is diep en krachtig, met zure kers, bosgrond, hars, donkere confituur en zoethout. Ondanks de concentratie houden frisheid en balans de wijn levendig. Zeldzaam, ambachtelijk en gemaakt om verder te evolueren.

Serveren bij

stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

Loreto Aprutino, 250 m. Klei-zand- en kalkrijke bodem. Pergola abruzzese en leivorm, aangeplant in 1965 en 2000.

Opbrengst

120 q/ha

Oogst

Handmatige oogst begin oktober.

Vinificatie

Spontane gisting in cementen kuipen met inheemse gisten, zonder temperatuurcontrole.

Flesafsluiting

natuurkurk

Opvoeding

De Fosso Cancelli-filosofie voorziet een lange rustperiode in cement, gevolgd door meerdere jaren flesrijping vóór release.

Analytisch

Alc. 14% vol.

Productie

3.000 flessen

Recensentscores

Vinous: 95

