LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Fosso Cancelli Pecorino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Colline Pescaresi
Druivensoorten	100% pecorino
Alcoholpercentage	12,50% 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.

Hier schakelt Pecorino duidelijk een versnelling hoger. Spontane gisting, amfora, Slavonisch eiken en rijping op de fijne lies geven een brede, gespannen en uitgesproken mediterrane witte wijn. De goudgele kleur kondigt structuur, stevige zuren, aromatische kruiden en veel lengte aan. Ambachtelijk en karaktervol, complex zonder zwaar te worden.



Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus, krachtige of belegen kaas, Umami
Oorsprong	Pianella en/of Loreto Aprutino, 250 m, klei-kalkrijke bodems. Pergola abruzzese en controspalliera, aanplant 2000 en 2011.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatig, in kleine kisten, augustus/september.
Vinificatie	Persing met kleine pigiadiraspatrice en oude pers. Spontane gisting met pied-de-cuve van inheemse gisten, deels in terracotta amforen en deels in gebruikte Franse tonneaux; 7–10 dagen.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Ongeveer 2 jaar op fijne droesem in 15 hl Slavonische eiken vaten en terracotta amforen; ongefilterd gebotteld.
Analytisch	Alcool : 12,5% vol.
Productie	4.000 flessen

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)