

Naam	Fosso Cancelli Trebbiano d'Abruzzo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Trebbiano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% trebbiano d'abruzzo
Alcoholpercentage	12,50% 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.

Afkomstig van een oude pergola met Trebbiano Abruzzese biedt deze Fosso Cancelli een ambachtelijke maar opvallend eigentijdse interpretatie van de druif. Amfora, Slavonisch eiken en spontane gisting zorgen voor breedte en precisie, met frisse zuren, ziltigheid, witte bloemen, citrus en kruiden. Gestructureerd maar nooit zwaar, met een mooie ingetogenheid die blijft boeien.

Serveren bij

schaal- en schelpdieren, 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

Oorsprong

Loreto Aprutino – Pianella, 250 m, klei-kalkrijke bodem. Oude pergola, aangeplant 1960–1970.

Opbrengst

120 q/ha

Oogst

Handmatige oogst in september.

Vinificatie

Druiven worden geperst met traditionele pers. Spontane alcoholische gisting met inheemse gisten via een pied-de-cuve.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

Sinds 2018 vinificatie en élevage deels in terracotta amforen en deels in Slavonische eiken vaten.

Analytisch

Alcool : 12,5% vol.

Productie

4.000 flessen

Recensentscores

Vinous: 94

