

Naam	Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Alcoholpercentage	13,50% 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. Een Montepulciano die meteen ter zake komt: rijp rood en donker fruit, een kruidige toets, voldoende body en duidelijke maar niet logge tannines. De vinificatie in inox bewaart opvallend veel frisheid, geholpen door de wijngaarden in Pianella vlak bij een klein natuurlijk meer. Authentiek, gul en toegankelijk: Abruzzes-rood dat je zonder nadenken openmaakt.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Pianella (PE), 250 m, nabij een klein natuurlijk meer. Klei-kalkrijke bodems; pergola uit 1960–1970.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatig in oktober.
Vinificatie	Selectie, ontstelen en kneuzen; gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur met één delestage.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Ongeveer 1 jaar in inox, gevolgd door ongeveer 6 maanden flesrijping.
Analytisch	Alcool : 13,5% vol.
Productie	25.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 92

