

Naam	Passerina
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Ciavolich
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre d'Abruzzo
Druivensoorten	100% passerina
Alcoholpercentage	13,00% 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. Een levendige, ongecompliceerde Passerina die meteen zin geeft in een volgende slok. Citrus, pompelmoes en mediterrane kruiden zetten de toon, gevolgd door een sappige, frisse smaak met een fijne ziltigheid. De minerale finale houdt alles strak. Een bijzonder veelzijdige witte wijn, perfect als aperitief en aan tafel bij vis en mediterrane gerechten.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, Aziatisch (met zure smaak)
Oorsprong	Loreto Aprutino (Abruzzes), 250 m hoogte, op klei-kalkrijke bodems. Jonge stokken, aangeplant in 2011 en geleid in contropalliera.
Opbrengst	120 q/ha
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Zachte persing, koude statische bezinking en alcoholische gisting in inox bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	3 à 4 maanden in inox vóór botteling.
Analytisch	Alcool : 12,5% vol.
Productie	± 13.000 flessen

