

### Ciavolich Divus 2019

Produit dans la région du Loreto Aprutino, Divus est né en 1987 par le désir de représenter la terre d'où les producteurs sont natis et dont ils sont fiers. Les raisins sont sélectionnés et vendangés à la main. La macération et la fermentation sont réalisées en cuves d'acier inoxydable avec contrôle des températures. Le vin est ensuite élevé en barriques où il vieillit pendant 1 an.

Accompagnements : Idéal pour accompagner des charcuteries (capocollo et finocchiona) ou encore du buristo (saucisse aromatisée aux raisins secs et aux pinçons de pin).

*"La robe est profonde et tend vers le rubis. Le nez est épicé caractérisé par des notes de cerises et de mûres avec une pointe chocolatée. L'attaque est délicate, les tanins sont souples comme du velours. Un bel équilibre entre acidité et amertume. Un vin généreux d'une belle longueur et d'une grande douceur..."*

Région : **Abruzzes**

Appellation : **Montepulciano DOC d'Abruzzo**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Montepulciano**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



### Cantina Ciavolich

Le Domaine Ciavolich (d'origine Bulgare), est situé dans la région des Abruzzes dans la province de Chieti, sur la côte Adriatique. La famille Ciavolich est arrivée sur la commune de Miglianico autour des années 1500. Auparavant marchands de laine, c'est à partir des années 1700 que la famille commence à cultiver la vigne.

En 1853, Francesco Ciavolich construit la première cave sur les hauteurs du village en face de la maison familiale. La cave est construite sur deux niveaux. Le rez de chaussée était conçu autrefois pour le pressurage des raisins, tandis que le sous sol accueillait les barriques pour le vieillissement du vin. Cette cave est reliée à la maison par un sous-terrain creusé dans le grès. Lors de la seconde guerre mondiale, ce souterrain a permis de protéger plusieurs familles locales grâce à la salle souterraine.

La propriété est actuellement dirigée par Chiara Ciavolich, entourée de neuf employés. Les zones de production du domaine s'étendent de Loreto Aprutino (province de Pescara) à Miglianico (province de Chieti) en passant par Pianella (Pescara). Au total, Ciavolich regroupe 44 ha de vignes et 15 ha d'oliviers.

Le Montepulciano produit un vin rouge plein et robuste avec une bonne capacité de vieillissement. Le Trebbiano quant à lui, donne un vin blanc léger et frais avec des arômes subtils de fruité végétale.



## NOTRE SÉLECTION CIAVOLICH



### Ciavolich Passerina 2022

Région : **Abruzzes**  
Appellation : **IGP Colline Pescari**  
Couleur : **Blanc**  
Cépage(s) : **100% Passerina**  
Centilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**



### Ciavolich - Montepulciano d'Abruzzo 2022

Région : **Abruzzes**  
Appellation : **Montepulciano d'Abruzzo DOC**  
Couleur : **Rouge**  
Cépage(s) : **100% Montepulciano**  
Centilisation : **75 cl**  
Conditionnement : **CC/6**