

Ciavolich Passerina 2022

Les raisins Passerina sont récoltés sur les plus jeunes vignes plantées à Loreto Aprutino en 2011. Récolte à la main puis pressurage doux. Fermentation à température contrôlée puis vieillissement dans des cuves en acier inoxydable pendant trois/quatre mois.

Accompagnements : Se marie très bien avec un apéritif estival, crustacés, sushis, salade d'épeautre.

"Couleur jaune paille. Notes herbacées soutenues par le pamplemousse. Joli volume en bouche, d'une grande complexité. Finale longue et saline."

Région : **Abruzzes**

Appellation : **IGP Colline Pescara**

Couleur : **Blanc**

Cépage(s) : **100% Passerina**

Cantilisation : **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 - Montepulciano d'Abruzzo 2022

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



Ciavolich Divus 2019

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