



Elmarna

CIAVOLICH
1853



История семьи Чаволич на итальянской земле началась в 1560 году. Молодая семья болгарских торговцев шерстью укрылась от нашествия сарацин в городке Мильянико. Город расположен на вершине холма между Пескарой и Ортоной. С самой высокой точки виднеется Адриатическое море на востоке и горный массив Майелла на западе. В 18 веке семья обзавелась собственными землями, где разводила лошадей для армии имени Наполеона Бонапарта.

В 1853 году Франческо Чаволич построил первую винодельню на территории своей частной резиденции. В конце 19 века винодельческие владения расширились, благодаря брачному союзу Джузеппе Чаволича и дворянки Эрнестины Вичини из Лорето Апрутино. Донна Эрнеста придала поместью интеллигентный шарм, обустроив здесь популярный салон.

Сын, Джустино, был кавалерийским офицером во время Первой мировой войны и после выхода на пенсию занимался развитием винодельческой части имения, стремясь передать наследнику свои владения. Однако, осень 1943 года распорядилась иначе. Немецкие войска разместили штаб в резиденции, выслав семью Чаволич. Это был последний год, когда компания Ciavolich производила вино на старинной винодельне, которая в настоящее время превратилась в небольшой подземный музей.

Лишь в 1960-х годах земля обрела законных владельцев и обогатилась лозами Монтепульчано, Треббьяно и Кокоччола, которые продолжает возделывать Кьяра - хозяйка винодельни наших дней. В настоящее время сердце винодельческого производства находится в Лорето Апрутино, в Контрада Салмачина. Всего 35 га виноградников наполовину засажены лозами массальной селекции, а другая половина – лозами клональной селекции. В последние годы здесь начали работу по расширению первоначального генетического наследия виноградных лоз, посаженных в 1960-х годах.



Passerina Colline Pescaresi IGP

Пассерина Коллине Пескарезе



Delicate
Elegant
Fruit

Страна: Италия

Регион: Абруццо

Апелласьон: Colline Pescaresi IGP (Коллине Пескарезе)

Производитель: Ciavolich (Чаволик)

Сорта винограда: Пассерина 100%

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: не менее четырех месяцев в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: аперитив, легкие закуски из морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C

Награды:

JS: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Cerasuolo D'Abruzzo DOP

Черазуоло д'Абруццо



Страна: Италия

Регион: Абруццо

Апелласьон: Cerasuolo d'Abruzzo DOP (Черазуоло д'Абруццо)

Производитель: Ciavolich (Чаволик)

Сорта винограда: Монтепульчано 100%

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: аперитив, легкие мясные закуски, запеченные морепродукты

Температура подачи: 6-8 °C





Montepulciano D'Abruzzo DOP

Монтепульчано д'Абруццо



- Medium-bodied
- Juicy
- Velvet

Страна: Италия

Регион: Абруццо

Апелласьон: Montepulciano D'Abruzzo DOP (Монтепульчано Д'Абруццо)

Производитель: Ciavolich (Чаволик)

Сорта винограда: Монтепульчано 100%

Особенность: ручной сбор урожая, объем производства 6 000 бутылок

Выдержка: 12 месяцев в чанах из нержавеющей стали и не менее 6 месяцев в бутылках

Гастрономия: легкие мясные закуски, паста, мясо на гриле

Температура подачи: 14-16 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Divus Montepulciano D'Aabruzzo DOP

Дивус Монтепульчано д'Абруццо



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Абруццо

Апелласьон: Montepulciano D'Abruzzo DOP (Монтепульчано Д'Абруццо)

Производитель: Ciavolich (Чаволик)

Сорта винограда: Монтепульчано 100%

Особенность: ручной сбор урожая

Выдержка: 12 месяцев в старых дубовых бочках различного объема, после чего выдерживается в бутылке

Гастрономия: мясо подвергшееся средней тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

JS: 92/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Fosso Cancelli Trebbiano D'Abruzzo DOP

Фоссо Канчелли Треббьяно д'Абруццо



Страна: Италия

Регион: Абруццо

Апелласьон: Trebbiano D'Abruzzo DOP (Треббиано Д'Абруццо)

Производитель: Ciavolich (Чаволик)

Сорта винограда: Треббьяно 100%

Особенность: ручной сбор урожая с самого старого виноградника хозяйства, ферментация с использованием дикой расы дрожжей

Выдержка: частично в терракотовых амфорах и в бочках из славонского дуба

Гастрономия: блюда из рыбы и морепродуктов

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Fosso Cancelli Montepulciano D'Abruzzo DOP

Фоссо Канчелли Монтепульчано д'Абруццо



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Италия

Регион: Абруццо

Апелласьон: Trebbiano D'Abruzzo DOP (Треббиано Д'Абруццо)

Производитель: Ciavolich (Чаволик)

Сорта винограда: Монтепульчано 100%

Особенность: ручной сбор урожая, ферментация в цементных чанах с использованием дикой расы дрожжей без термоконтроля

Выдержка: 12 месяцев в цементном чане, после чего не менее трех лет в бутылке

Гастрономия: жареное и тушеное мясо, выдержанные сыры, стейки средней прожарки

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram