

## **Storia, terra, cultura, tradizione, passione**

La famiglia Ciavolich vanta un'antica tradizione vitivinicola.

In cima al paese di Miglianico (Chieti) e di fronte alla chiesa di S. Pantaleone, si può ancora osservare l'impianto della vecchia cantina fondata da Francesco Ciavolich nel 1853, una delle più antiche strutture di vinificazione in Abruzzo.

L'edificio si sviluppava su due livelli: il piano terra era destinato alla pigiatura delle uve ed alla produzione di vino cotto. Il piano interrato, invece, accoglieva le botti per l'affinamento del vino e vi si accedeva attraverso un suggestivo passaggio sotterraneo scavato nell'arenaria. Essa fu attiva fino al 1944, anno in cui l'abitazione al piano nobile fu sede del comando tedesco in ritirata ed i sotterranei offrirono riparo dai bombardamenti a Giuseppe Ciavolich e a diverse famiglie del paese.

L'azienda continua oggi a vinificare nella cantina di proprietà le sole uve provenienti dalle sue tenute di Miglianico (Ch), Loreto Aprutino e Pianella (Pe).

L'alta qualità dei vini prodotti è il risultato dell'impegno profuso nella coltivazione dei vigneti, nella selezione delle uve migliori e nella scelta delle moderne tecniche di vinificazione.

Le superfici vitate, situate tra gli 80 e i 30 m slm., si estendono su una superficie di circa 44 ettari e godono di un microclima, di una esposizione e di caratteristiche pedologiche di assoluto valore. L'obiettivo che l'azienda si prefigge è quello di offrire ad un pubblico sempre più attento ed esigente vini monovarietali che sono l'espressione di un territorio: l'Abruzzo.