LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Regina di Cuori Albana di Romagna
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Gallegati
Style de vin	moyennement rond, puissant, doux, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Romagna Albana
Cépages	100% albana
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine Gallegati est le fidèle reflet de la passion des frères Antonio et Cesare Gallegati, tous deux diplômés en agronomie. Dans les années 90, ils reprennent l'exploitation agricole de leur père pour la transformer en un domaine axé sur des vins de qualité. Dans l'édition 2010 du 'Gambero Rosso', il est qualifié de 'Cantina Emergente' (domaine émergeant). Ce domaine de près de 20 ha installé dans la province de Ravenne, au cœur de l'Émilie-Romagne, comporte deux volets. La première partie est axée sur la fruiticulture. La deuxième partie, qui se trouve dans les collines Brisighella, se consacre à la culture des olives et des raisins. Porte-bannière de la maison, le 'Corallo Nero', est un pur sangiovese commercialisé sous la DOC Romagna Sangiovese Superiore Riserva. Le 'Gambero Rosso' lui a attribué plusieurs fois sa plus haute distinction. L'assortiment comporte encore un assemblage bordelais ('Corallo Blu'), un assemblage blanc chardonnay-pignoletto et un superbe vin doux, le Romagna Albana. Le Regina di Cuore a une couleur jaune ambrée intense et brillante. Le nez est intense et complexe sur des arômes de figues sèches, de dattes, d'abricot et d'épices. La bouche révèle une belle structure avec un magnifique équilibre entre sucres résiduels et acidité.
Servir sur	desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas'
Origine	Podere Monte di Sotto - Brisighella à environ 15 km de Faenza.
Vinification	Vinification en blanc avec une sélection très pointilleuse des raisins. Flétrissage naturel des raisins et presse douce. Fermentation et maturation en barriques de chêne français.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	14 mois de barriques françaises
Analytique	Alc. 13%