LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Corallo Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Gallegati
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, acidité subtile
Appellation	DOP Colli di Faenza
Cépages	60% chardonnay, 40% pignoletto
Alcohol percentage	14,50% 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 Corallo Bianco a une couleur jaune paille intense aux reflets dorés. Le nez est fin et complexe avec des arômes de fleurs blanches. La bouche est chaude, avec une minéralité marquée et une agréable fraîcheur.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Podere Monte di Sotto - Brisighella
Rendement	-
Vendange	septembre
Vinification	Vinification en blanc après une sélection sévère des raisins. Presse douce. La fermentation alcoolique se déroule en partie en inox et en partie en barriques de bois français. Mise en bouteille au printemps suivant.
Elevage	Une partie du vin reste 6 mois en cuves inox, l'autre partie reste 6 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc. 14,5%
Production	2.000 bouteilles