LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Corallo Blu
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Gallegati
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Colli di Faenza
Cépages	45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 10% sangiovese
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 Blu a une couleur rouge intense. Le nez est ample et complexe sur des arômes de fruits rouges, d'épices douces et de senteurs herbacées. La bouche est souple, de belles structure et concentration.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Podere Monte di Sotto - Brisighella à 15km de Faenza.
Rendement	-
Vendange	septembre
Vinification	La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 15 à 20 jours à température contrôlée de 28-29°C. La fermentation malolactique se déroule également en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	14 mois de barriques de chêne français
Analytique	Alc. 14,5%
Production	-