LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Corallo Nero Sangiovese di Romagna
Millésime	2010
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Gallegati
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Romagna
Cépages	100% 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 Nero a une couleur rouge rubis intense et compacte. Le nez est ample et complexe sur des notes de prunes et de cerises mûres, tabac et épices. La bouche est de bonne structure, avec une belle personnalité et des tannins bien présents mais souples et élégants.
Servir sur	volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
Origine	Podere Monte di Sotto - Brisighella à environ 15 km de Faenza.
Rendement	-
Vendange	Septembre
Vinification	La fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 18 à 20 jours à température contrôlée. La fermentation malolactique se déroule également en cuves inox. Le vin est mis en bouteille au début de l'été.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	14 mois en barriques de 225 litres et tonneaux de chêne français.
Analytique	Alc. 14,5%
Production	15.000 bouteilles