LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Corallo Rosso Sangiovese di Romagna
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Gallegati
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Romagna
Cépages	100% sangiovese romagnolo
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 Rosso a une belle couleur vive rouge rubis et un nez aux arômes fruités (cerise, prune fraîche) et floraux (violette), avec un côté minéral et terreux. La bouche est bien équilibrée entre chaleur et minéralité, Beau fruit avec des notes d'oranges sanguines. Finale persistente.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Podere Monte di Sotto - Brisighella
Rendement	-
Vendange	septembre
Vinification	vinifcation en cuves inox
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Alc. 14,5%
Production	30.000 bouteilles