LICATA
WIJNFICHE

Naam	Corallo Bianco
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Gallegati
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Colli di Faenza
Druivensoorten	60% chardonnay, 40% pignoletto
Alcohol percentage	14,50% vol
Omschrijving	Het wijndomein Gallegati is de weerspiegeling van pure passie van de broers Antonio en Cesare Gallegati, beiden gediplomeerd in de landbouwwetenschappen. In de jaren negentig namen ze het wijnlandgoed van hun vader over om er een domein met kwaliteitswijnen van te maken. Het domein werd in de bekende wijngids ‘Gambero Rosso’ van 2010 vernoemd als 'Cantina Emergente' (up-and-coming winery). Dit domein van ongeveer 20 hectare groot bevindt zich in de provincie Ravenna, in het hart van Emilia-Romagna, en bestaat uit twee delen. Het eerste domein richt zich op de fruitteelt. Het tweede, in de heuvels van Brisighella, legt zich toe op de olijfteelt en op de wijnbouw. De topwijn van het huis is de ‘Corallo Nero’, een pure sangiovese onder de vlag van de DOC Romagna Sangiovese Superiore Riserva. Deze wijn werd in de ‘Gambero Rosso’ meermaals met de hoogste onderscheiding bekroond. Daarnaast maken de broers nog een Bordeauxblend (‘Corallo Blu’), een witte chardonnay-pignolettoblend en ten slotte ook een schitterende zoete Romagna Albana. De intensgele Corallo Bianco 2012 heeft een brede, fijne neus vol witte bloemen en rijpe appelen. Volle aanzet, goede structuur, persistent, mooi mineraal en goede zuren. Nu te drinken.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Podere Monte di Sotto - Brisighella
Opbrengst	-
Oogst	september
Vinificatie	Na een strenge selectie van de druiven en een zachte persing volgt de alcoholische gisting in zowel inox tanks als in houten barriques.
Opvoeding	Een deel van de wijn rijpt 6 maanden in de inox tanks, het ander deel rijpt 6 maanden in Franse barriques.
Analytisch	14,5 % alc. vol.
Productie	2.000 flessen