LICATA
WIJNFICHE

Naam	Corallo Blu
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Gallegati
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Colli di Faenza
Druivensoorten	45% cabernet sauvignon, 45% merlot, 10% sangiovese
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 donkerrode Corallo Blu stuift uit het glas met zijn brede en complexe neus van rijpe bosbessen, kruiden en nog een vleugje hout. Ook in de mond krijgen we opnieuw sappig en rijp donker fruit dat mooi wordt toegedekt door rijpe tannines. En dankzij zijn frisse kruidigheid en aciditeit is de wijn voldoende strak om de meest veeleisende liefhebber te plezieren.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Podere Monte di Sotto - Brisighella, op circa 15 km van de stad Faenza.
Opbrengst	-
Oogst	september
Vinificatie	De schilweking en de alcoholische gisting gebeuren gedurende 15 à 20 dagen in inox tanks aan 28 à 29 °C, gevolgd door de malolactische omzetting, eveneens in de inox tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rijpt 14 maanden in Franse barriques van 225 liter.
Analytisch	14,5 % alc. vol.
Productie	-