LICATA
WIJNFICHE

Naam	Corallo Nero Sangiovese di Romagna
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Gallegati
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Romagna
Druivensoorten	100% 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 granaatrode Corallo Nero geurt intens naar pruimen en rijpe kersen, tabak en kruiden. Door de enkele jaren rijping is zijn smaak heel soepel en zacht met vooral rijp rood fruit en wat kruidigheid. De tannines zijn heel rijp en gepolijst en maken deze wijn vlot drinkbaar.
Serveren bij	gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild
Oorsprong	Podere Monte di Sotto - Brisighella, op circa 15 km van de stad Faenza.
Opbrengst	-
Oogst	September
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 18 à 20 dagen in inox tanks, gevolgd door de malolactische omzetting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rijpt 14 maanden zowel in barriques van 225 liter als grotere Franse tonnen.
Analytisch	14,5 % alc. vol.
Productie	15.000 flessen