

Nom Corallo Rosso

Millésime 2021

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2027

Producteur Gallegati

Style de vin léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, tanins souples, acidité bien intégrée

Appellation DOC Romagna

Cépages 100% sangiovese romagnolo

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 émergent). 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 fructiculture. 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'oran

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.

Vendange Septembre.

Vinification Vinification en cuves inox.

Fermeture de bouteille diam

Production 30.000 bouteilles

