

Naam	Corallo Bianco
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Gallegati
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Colli di Faenza
Druivensoorten	60% chardonnay, 40% pignoletto
Alcoholpercentage	13,00% 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-pignoletto blend en ten slotte ook een schitterende zoete Romagna Albana.

De intensgele Corallo Bianco heeft een brede, fijne neus vol witte bloemen en rijpe appels. 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.

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.

Flesafsluiting

synthetische kurk

Opvoeding

Een deel van de wijn rijpt 6 maanden in de inox tanks, het ander deel rijpt 6 maanden in Franse barriques.

Productie

2.000 flessen

