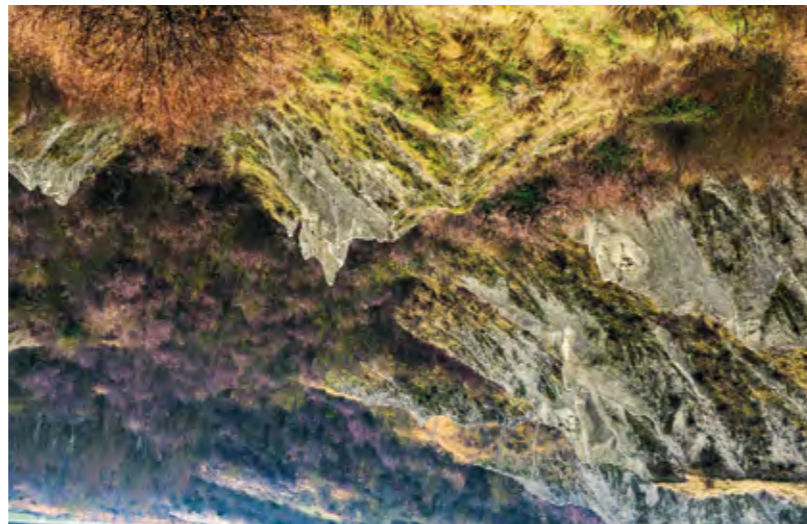


In alto: panoramica dei calanchi di Brisighella. Queste formazioni caratterizzano il paesaggio della collina a ridosso della vena dei gessi. Qui le piogge primaverili scoprono migliaia di conchiglie, testimoni dell'origine marina di queste argille. In basso da sinistra: grappoli di Albana e di Sangiovese, i due vitigni autoctoni principi dell'identità della Romagna del vino.



## Il territorio

Le prime colline faentine, caratterizzate da un fronte di sabbie gialle che le dividono dalla pianura e che salgono fino ai monti Coralli, sono un territorio che vanta tra le più nobili argille romagnole, le argille bianche evolute. Su questi suoli il sangiovese, anche grazie ad un optimum climatico garantito dalla perfetta distanza dal mare, è in grado di esprimersi su un rango altissimo, con un repertorio di sfumature e dettagli che alimentano la perfezione di una straordinaria lettura territoriale. E questo vale anche per l'albana che qui si esprime tra frutto e fiori con un equilibrio perfetto. La vocazione territoriale è una delle magie del vino, la sintesi tra milioni di anni di storia geologica e un rapporto che coinvolge vitigni e uomini in un legame che alle volte, come in questo caso, può diventare straordinario.



LITOGRAFIA FABBRI MODIGLIANA



*I fratelli Antonio e Cesare Gallegati allevano i 7 ettari di vigne di proprietà nel Comune di Brisighella, sulle splendide colline attorno al Monte Coralli, a 200 metri sul livello del mare e a questo toponimo sono ispirati i nomi dei vini. L'azienda è a conduzione familiare ed è condotta con grande passione e in prima persona dai due fratelli, entrambi dottori in Scienze Agrarie (Cesare ha anche una seconda laurea in Enologia) e da sempre attenti alle problematiche di sostenibilità ambientale, tanto che con la vendemmia 2019 la produzione ha ottenuto la certificazione biologica. Presso il centro aziendale in via Lugo 182 a Faenza sono presenti una piccola cantina di vinificazione e stoccaggio e l'agriturismo composto da 5 camere e una saletta di degustazione dove si possono degustare i vini più preziosi della riserva storica.*

CANTINA  
Via Lugo, 182 - 48018 Faenza (RA) - Tel: 0546 621149 - Fax: 0546 621149  
info@aziendaagricolagallegati.it - www.aziendaagricolagallegati.it

Testi di Giorgio Melandri

# Vignaioli e artigiani. La nostra storia.



Le strade bianche delle colline faentine e brisighellesi viaggiano in cima ai crinali, in mezzo alle argille, tra campi coltivati e calanchi di struggente bellezza. È una geografia di dettagli, a cominciare dai colori delle argille, a volte chiare, a volte rosse, in alcuni punti addirittura azzurre. La vigna legge le differenze con precisione e il sangiovese soprattutto diventa un formidabile traduttore di territorio e annate. I fratelli Antonio e Cesare Gallegati allevano le loro vigne sulle argille più nobili di queste colline, le argille bianche dei Monti Coralli. Sono argille evolute, antiche, che ancora rendono a piene mani le conchiglie marine imprigionate per milioni di anni. Il risultato del loro lavoro sono vini territoriali, classici, capaci di esprimere i valori dell'identità, guidati da una mano artigiana che al tempo stesso li indirizza e li lascia liberi. Un capolavoro di purezza, il gusto di un risultato che soprattutto cerca di non tradire mai quel territorio straordinario dove la loro famiglia ha radici profonde e del quale conoscono ogni segreto. La ricetta Gallegati è tutta qui, conoscenza e rispetto, testa e mani, sensibilità e capacità. A vederli in vigna e in cantina si capisce la confidenza che hanno con la natura di questi luoghi e con un mestiere che racchiude in un solo pensiero un repertorio di gesti che attraversa ogni anno quattro stagioni, mai una volta uguali. I vini raccontano con le loro parole questo mondo e rendono comprensibile a tutti quanto questi fratelli siano un simbolo della nostra Romagna più bella, contadina e vera.



## La riserva storica

*I vini di Cesare e Antonio Gallegati hanno dimostrato una straordinaria longevità e per questo l'azienda ha una ricca riserva storica che raccoglie e racconta la storia dei coralli, dalle prime vendemmie ad oggi. Aprire le vecchie bottiglie è una delle irripetibili magie del vino, un rito e un viaggio nel tempo. Raramente questo viaggio può trasformarsi in una condivisione perché sono poche le aziende in Romagna che hanno investito sulla loro storia. La riserva storica è anima e memoria, una esperienza possibile di quello che le parole difficilmente possono esprimere.*

# La collezione dei

# CORALLI

*Dai Monti Coralli di Brisighella una fedele traduzione del territorio e delle sue terre antiche che regalano ai vini profumi intensi, salinità e mineralità.*



Un vino che ha una lunga storia e che rimarca bene come sia più giusto parlare di territori anziché di vitigni. Ecco allora la bocca sapida e un fruttato espresso con grande eleganza, la firma di un territorio che alimenta il bicchiere con freschezza salmastra e intensità. Un vino diretto e franco, mai banale, pieno di ritmo ed energia. Corallo bianco è ottenuto vinificando uve chardonnay e grechetto gentile.

*Colli di Faenza DOC Bianco*



L'albana è un vitigno straordinario che allinea potenza, grande acidità e un originale corredo di polifenoli che lo rendono unico. A queste caratteristiche i Monti Coralli aggiungono una sapidità unica e una espressività che rilancia nel bicchiere fiori gialli, frutta bianca e addirittura, con discrezione, i profumi salati e balsamici di timo ed erbe. Corallo giallo è uno dei rari esempi di come l'al-

bana possa essere vinificata con eleganza, ma senza snaturarla, di come solo la sensibilità degli artigiani più bravi e talentuosi possa arrivare al risultato di un vino in perfetto equilibrio tra la sua ricchezza e l'eleganza.

Il bel colore giallo intenso è figlio di una breve macerazione sulle bucce che una parte delle uve, selezionata, affronta in vinificazione. L'affinamento è in acciaio.

*Romagna Albana DOCG secco*



La vecchia vigna di trebbiano romagnolo della famiglia è sempre stata al centro degli interessi dei fratelli Gallegati.

Lo dimostrano le bottiglie del 1999 che ancora Antonio e Cesare aprono per stupire chi li visita. Questo trebbiano trova infatti con il tempo una complessità inaspettata.

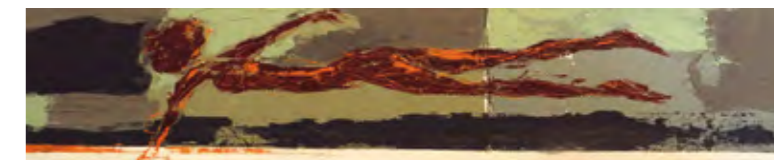
Il Corallo argento è un vino austero, che esprime i profumi sobriamente,

classico, con una bocca salata e molta freschezza.

C'è finalmente un interesse per il trebbiano che in collina può esprimersi a livelli altissimi se allevato, come qui, con grande attenzione e cura.

Il risultato è un vino archetipo, che alimenta l'idea classica di questi vignaioli impegnati a far parlare il territorio con un rispetto assoluto.

*Romagna DOC Trebbiano secco*



Frutto, austerità, eleganza. È il ritratto di questo sangiovese di nitidezza assoluta, espressivo, che viaggia spedito su una bocca piena di ritmo e sapore, sapida e territoriale.

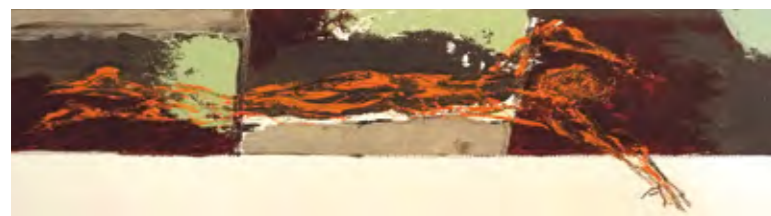
I profumi sono cangianti e spaziano tra frutti rossi, richiami di bosco e spezie delicatissime.

L'equilibrio complessivo è perfetto e anche i tannini, serrati e di grande carattere, trovano una espressione che accarezza la bocca e la riempie senza durezza.

Un vino classico, perfetto interprete del suo territorio, garbato e profondo, agile, che trova sul finale di bocca i richiami minerali di grafite e terrosi.

Corallo rosso è vinificato a partire da uve sangiovese in purezza e affinato in acciaio prima e in bottiglia poi. È un archetipo del sangiovese delle argille, carnoso e vibrante.

*Romagna DOC Sangiovese Brisighella*



Vinificato a partire dalle vigne più vecchie e da una vendemmia di selezione, questo sangiovese è la riserva di Gallegati. Il lungo affinamento, prima in legno e poi in bottiglia, permette al vino di smaltire la gioventù di profumi immediati e diretti per trovare la complessità delle tante sfaccettature minerali espresse con eleganza e austerità. Ai temi di freschezza e frutta –viola

mammola, ciliegia, melagrana– si aggiunge un registro più maturo che richiama delicatamente cuoio e spezie, terra e bosco. A restare in evidenza è la nota vellutata e piena della viola mammola, indicata da sempre come descrittore principe del sangiovese romagnolo, nota che sui monti coralli si esprime con particolare forza e nitidezza. La bocca è carnosa e serrata, con tannini fitti e maturi ad accompagnare la freschezza salata su un lunghissimo finale. A chiudere arriva anche un soffio balsamico di alloro e mentastro: è un accenno, ma rimarca la profondità di uno dei migliori sangiovese di Romagna.

*Romagna DOC Sangiovese Brisighella Riserva*



L'internazionale della collezione dei Coralli, ovvero quel taglio bordolese che permette ad ogni territorio di raccontarsi nei dettagli a partire da un linguaggio comune.

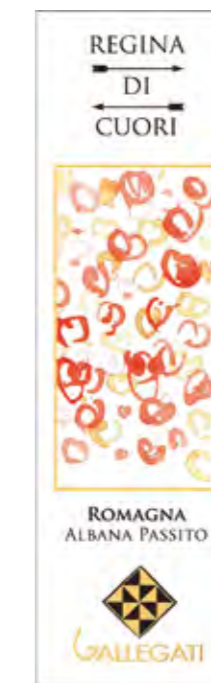
Il Corallo Blu, da uve cabernet sauvignon e merlot più un piccolo saldo di sangiovese, ha una lunga storia che ne dimostra la qualità e la longevità ed è un buon testimone del percorso che i Gallegati hanno

fatto in questi anni: il vino è stato infatti via via scaricato da inutili pesantezze ed è oggi elegantissimo e affilato.

La bocca, di grande finezza, testimonia le caratteristiche territoriali con la sapidità e tannini maturi, setosi e morbidi come nella migliore tradizione di questi vitigni quando trovano le condizioni giuste.

Il vino è affinato in legno con mano delicatissima e questo aggiunge le speziature ad un naso di frutti rossi e bosco. Sul finale arrivano le note terrose di genziana ed erbe, una sorpresa che aggiunge complessità ad un vino stilisticamente maturo.

*Colli di Faenza DOC Rosso Riserva*



Una vigna di 50 anni e un'idea visionaria dei fratelli Gallegati alimentano questo vino, forse il passito più identitario e coraggioso che la Romagna esprime oggi. Regina di Cuori è un mondo incantato che viaggia sulla doppia trama di polifenoli e acidità.

Al naso i fichi secchi, l'albicocca, il mentastro, l'artemisia, il tea nero, la polvere di caffè, e poi in bocca gli agrumi canditi e il pompelmo.

Un vino contadino e nobile insieme, che scatta con agilità sulla freschezza e distende un corpo pazzesco, tutto muscoli e velocità.

Nelle annate particolarmente felici questo vino, grazie al tenore di zuccheri che riesce a raggiungere, esce

come riserva. È una delle rare albana romagnole a poterlo fare.

*Romagna Albana DOCG Passito (Riserva)*

*Tutte le etichette sono riproduzioni di quadri del pittore Enrico Calderoni*