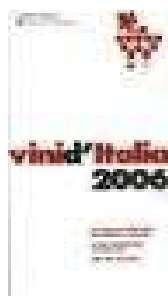




## Vini D'Italia 2006 – Gambero Rosso – Slow Food



Poco alla volta, con la costanza e la determinazione dei piccoli passi, l'azienda di Maria Letizia sta crescendo di qualità, offrendo anno dopo anno una gamma di vini sempre più convincenti e affidabili. Questi risultati premiano gli sforzi e l'impegno che quotidianamente Maria Letizia e il padre Carlo spendono tra vigne e cantina, nonché il buon lavoro che sulle colline bolognesi sta portando avanti il bravo enologo Giovanni Fraulini. Complessivamente sono 150mila bottiglie suddivise in un numero elevato di etichette, ognuna delle quali promette buona qualità a prezzi contenuti. Tra queste segnaliamo l'eccellente prova de "Il Francia Bianco 2004" – prodotto con uve Sauvignon, Pignoletto e Chardonnay fermentate in barrique è intenso, riccamente fruttato e morbido, con buona progressione gustativa – nonché di tre rossi decisamente ben fatti: il "Rosso Bagazzana 2004", taglio di Cabernet Sauvignon (in prevalenza) e Merlot, dal frutto fresco, morbido e vinoso, con buona persistenza finale di mirtillo e bacche rosse; il "Francia Rosso 2002", selezione delle migliori uve di Cabernet Sauvignon affinate in barrique, dai sentori fruttati intensi e carnosì, è molto ricco e vellutato in bocca; il Merlot 2004 mostra leggere e piacevoli note vegetali che poggiano su un gusto non pienissimo ma di buona armonia e di piacevolissima beva. Gli altri vini bianchi hanno tutti un livello soddisfacente, in particolare il Pignoletto Frizzante 2004 – che esprime eleganti sensazioni di agrumi e una buona e misurata compostità – e il "Francia Brut", fresco, fragrante e decisamente gustoso.

● C. B. Cabernet Sauvignon Il Francia Rosso Ris. '02	4*
● C. B. Merlot '04	4*
○ Il Francia Bianco '04	4*
● Rosso Bagazzana '04	4*
● C. B. Cabernet Sauvignon '04	4
○ C. B. Chardonnay Lavinio '04	3
○ C. B. Pignoletto Frizzante '04	3
○ C. B. Pignoletto Sup. '04	3
○ C. B. Pinot Bianco Criolo '04	3
○ Il Francia Brut	4
● C. B. Cabernet Sauvignon Il Francia Rosso Ris. '01	4
● C. B. Merlot '03	4

## Luca Maroni 2006 – Guida dei Vini Italiani



<b>ROSSO BAGAZZANA</b>	<b>85</b>	(Consistenza 30 – Equilibrio 27 – Integrità 28)
Sensazione: gran frutto in questo vino: denso, rotondo, ben netto e vivo al suo poderoso, ciliegioso olfatto.		
<b>IL FRANCIA ROSSO 2002 (Cabernet S. Riserva DOC)</b>	<b>82</b>	(Consistenza 31 – Equilibrio 25 – Intensità 26)
<b>MERLOT 2004</b>	<b>81</b>	(Consistenza 29 – Equilibrio 26 – Intensità 26)
<b>CHARDONNAY – LAVINIO 2004 DOC</b>	<b>80</b>	(Consistenza 25 – Equilibrio 27 – Intensità 28)
<b>CABERNET SAUVIGNON 2004 DOC</b>	<b>79</b>	(Consistenza 28 – Equilibrio 25 – Intensità 26)
<b>PINOT BIANCO – CRILO' 2004 DOC</b>	<b>77</b>	(Consistenza 24 – Equilibrio 26 – Integrità 27)
<b>PIGNOLETTA SUPERIORE 2004 DOC</b>	<b>76</b>	(Consistenza 24 – Equilibrio 26 – Integrità 26)
<b>SAUVIGNON SUPERIORE 2004 DOC</b>	<b>76</b>	(Consistenza 25 – Equilibrio 25 – Integrità 26)
<b>ROSATO FRIZZANTE LETIZIA</b>	<b>75</b>	(Consistenza 25 – Equilibrio 25 – Integrità 25)
<b>IL FRANCIA BRUT – V.S.Q.</b>	<b>74</b>	(Consistenza 22 – Equilibrio 26 – Integrità 26)
<b>PIGNOLETTA FRIZZANTE 2004 DOC</b>	<b>73</b>	(Consistenza 23 – Equilibrio 25 – Integrità 25)

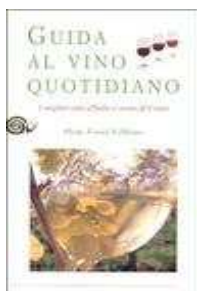
## Guida Ora – I Vini di Veronelli 2006



<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2004</b>	<b>VOTO 83</b>
<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2002 – IL FRANCIA ROSSO</b>	<b>VOTO 83</b>
<b>COLLI BOLOGNESI MERLOT 2004</b>	<b>VOTO 84</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTA SUPERIORE 2004</b>	<b>VOTO 82</b>



## Guida al vino Quotidiano



### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2004

A ogni vendemmia il Pignoletto Frizzante di Carlo e Letizia Gaggioli si conferma come uno dei prodotti più interessanti dell'intero comparto dei Colli Bolognesi. Questo 2004 in particolare ci sembra una delle versioni meglio riuscite di sempre: finemente fruttato, lascia trasparire una sottile ma persistente nota di agrumi che lo rende accattivante e che precede un gusto pieno e gradevole.

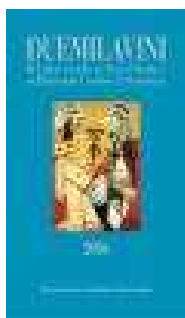
### COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2004

Per la cantina di Letizia Gaggioli – affiancata nella conduzione dal padre Carlo e dall'enologo Giovanni Fraulini – il Merlot è sempre stato uno dei migliori biglietti da visita per la sua buona qualità, costante nel tempo. Il 2004 non è da meno, mostrando leggere e piacevoli note vegetali che poggiano su un gusto non pienissimo ma di buona armonia e di piacevolissima beva.

### “IL FRANCIA BRUT” – Vino Spumane di Qualità

All'interno dell'ampia gamma di vini proposti ogni anno dall'azienda di Letizia e Carlo Gaggioli, trova uno spazio significativo questo Brut prodotto con metodo Charmat. Assemblaggio di Chardonnay (40%), Pignoletto (40%) e Pinot Bianco per la restante parte, è uno spumante di buona qualità, semplice e fruttato, fresco e fragrante al naso, brioso e gustoso in bocca.

## Duemila Vini 2006 – Associazione Nazionale Sommelier



I vigneti dell'azienda, che la famiglia Gaggioli gestisce dagli anni '70 e che ora sono sotto il controllo di Maria Letizia, si estendono come un anfiteatro sulle colline a sud di Zola Predosa nella Doc Colli Bolognesi. A garantire la qualità delle uve una gestione attenta in vigna, uso della lotta integrata con presidi non nocivi, basse rese e alte densità d'impianto. Sarà aperto a breve un agriturismo.

### COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO - CRILO' 2004

Paglierino luminoso con bagliori verde oro. Offre delicati profumi di biancospino, seguiti da sentori di pesca e dalla fresca aromaticità del timo. In bocca è fresco e ben equilibrato dalla morbidezza alcolica e glicerica con leggera sapidità finale. Lievemente ammandorlata e su note fruttate la persistenza aromatica. Vinificato e maturato in acciaio. Con spiedini di verdure e feta alla griglia con olio all'origano.

**3 GRAPPOLI**

### COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2004

Rubino concentrato con bagliori purpurei. All'olfatto, di buona intensità, apre su sensazioni floreali e profumi di mora e lampone; lieve sfumatura vegetale a chiudere. Gustoso, ricorda note fruttate. Morbido, è ben supportato da una gradevole venatura fresca e dalla giusta sapidità. Finale semplice ma gradevole e di discreta lunghezza. Vinificazione e maturazione in acciaio. Grigliata di carni miste.

**3 GRAPPOLI**

### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2004

Bel giallo paglierino. Naso intenso giocato su profumi di ginestra, pesca, albicocca e un piacevole ricordo di lavanda a sfumare. Bocca sapida e di buona freschezza, con nota alcolica ben amalgamata a donare equilibrio. Piacevole rispondenza gusto-olfattiva finale. Vendemmia tardiva e 5 mesi di sosta sui lieviti con bâtonnage. Filetti di orata in crosta di pane.

**3 GRAPPOLI**

### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2004

**3 GRAPPOLI**

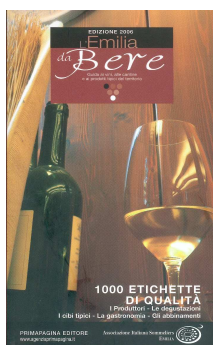
### COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE 2004

**3 GRAPPOLI**

### COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY - LAVINIO 2004

**2 GRAPPOLI**

## L'Emilia da Bere – edizione 2006



### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2004

Il colore è paglierino con unghia verde, cristallino e consistente. Al naso esprime profumo intenso e abbastanza complesso, con note fruttate che si intersecano a sentori vegetali di alloro e timo. Al gusto è molto fresco e sapido, ben equilibrato da un evidente tenore alcolico e dalla discreta morbidezza. La persistenza aromatica non è molto lunga, ma fine e armonica. Temperatura di servizio: 12°C. Abbinamento consigliato: trancio di spada e concassè di pomodorini.



### COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2004

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi porpora, consistente. Al naso comunica decisi profumi fruttati di piccoli frutti rossi, come ribes, visciole, more anche in confettura. Profumi aperti a note erbacee e sottobosco di muschio. In bocca è morbido, caldo, di piacevole struttura, ben equilibrato da tannini decisi ma non arroganti, fine e persistente nel finale. Temperatura di servizio: 18°C. Abbinamento consigliato: suprema di piccione con fegato d'oca e prugnone.

