



Vini D'Italia 2007 – Gambero Rosso – Slow Food



Carlo Gaggioli, fondatore della cantina e ora veterinario in pensione, e la figlia Maria Letizia – sempre più attiva nella direzione dell'azienda – continuano sulla strada che da tempo hanno disegnato per la propria impresa, quella che li porta ogni anno a produrre vini buoni, magari non eccelsi ma di sicura piacevolezza, proposti a prezzi contenuti. La cantina è ben diretta dall'enologo consulente Giovanni Fraulini, affiancato dal giovane e valente Daniele Borsari; un compito non facile, vista l'ampia gamma di vini da mettere a punto (attualmente 15 etichette, forse troppe per un'azienda che complessivamente produce 160mila bottiglie). In generale la produzione dei vini rossi ci è sembrata di livello superiore a quello dei bianchi, con una punta di eccellenza nel Cabernet Sauvignon Il Francia Rosso 2003, che per la prima volta conquista un posto nelle finali per i Tre Bicchieri. E' un vino dal naso un po' chiuso ma molto fine e integro, di stile bordolese; in bocca è austero, ricco di frutta, impeccabile, e procede senza sbavature verso il lungo finale. Di buona fattura il Merlot 2005, dal frutto maturo e ben calibrato, fine e leggero in bocca, mentre il Rosso Bagazzana 2005 (da uve Cabernet Sauvignon e Merlot) ha buoni sentori di frutta fresca e al gusto è più ricco, ben modulato e fragrante. Discreti i vini bianchi, con una segnalazione particolare per i due Spumanti, prodotti con metodo Charmat: il Brut Carnet – da uve Pignoletto, Sauvignon e Chardonnay, denso nella spuma, fruttato e sostanzioso al gusto – e il Francia Brut (assemblaggio di Pignoletto, Chardonnay e Pinot Bianco), più leggero nel corpo ma anche più elegante e deciso nel carattere.

● C. B. Cabernet Sauvignon		
Il Francia Rosso Ris. '03	4*	4*
● C. B. Merlot '05	4*	4*
● Rosso Bagazzana '05	4*	4*
● C. B. Cabernet Sauvignon '05	4	4
○ C. B. Pignoletto Frizzante '05	3	3
○ C. B. Pignoletto Sup. '05	3	3
○ C. B. Pinot Bianco Crilò '05	3	3
○ Il Francia Bianco '05	4	4
○ Brut Carlet	3	3
○ Il Francia Brut	4	4
● C. B. Cabernet Sauvignon		
Il Francia Rosso Ris. '02	4	4
● C. B. Merlot '04	4	4

Luca Maroni 2007 – Guida dei Vini Italiani



IL FRANCIA BIANCO 2005	84	(Consistenza 28 – Equilibrio 29 – Integrità 27)
ROSSO BAGAZZANA 2005	83	(Consistenza 30 – Equilibrio 26 – Intensità 27)
IL FRANCIA ROSSO 2003 – Cabernet Sauvignon Riserva	82	(Consistenza 31 – Equilibrio 26 – Intensità 25)
CABERNET SAUVIGNON 2005 DOC	81	(Consistenza 28 – Equilibrio 26 – Intensità 27)
MERLOT 2005 DOC	81	(Consistenza 29 – Equilibrio 26 – Intensità 26)
CARLET 2005	78	(Consistenza 22 – Equilibrio 28 – Intensità 28)
PIGNOLETTA FRIZZANTE 2005 DOC	78	(Consistenza 25 – Equilibrio 27 – Intensità 26)
PIGNOLETTA SUPERIORE 2005 DOC	77	(Consistenza 27 – Equilibrio 25 – Intensità 25)
PINOT BIANCO-CRILO' 2005 DOC	76	(Consistenza 23 – Equilibrio 26 – Intensità 27)
CHARDONNAY-LAVINIO 2005 DOC	75	(Consistenza 23 – Equilibrio 26 – Intensità 26)
IL FRANCIA BRUT	75	(Consistenza 23 – Equilibrio 26 – Intensità 26)
SAUVIGNON SUPERIORE 2005 DOC	75	(Consistenza 24 – Equilibrio 26 – Intensità 25)
BARBERA FRIZZANTE 2004 DOC	76	(Consistenza 26 – Equilibrio 25 – Intensità 25)
ROSATO FRIZZANTE LETIZIA	75	(Consistenza 25 – Equilibrio 25 – Intensità 25)

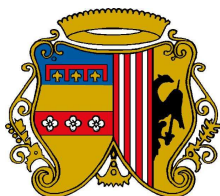
Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33

COMMENTO CONCLUSIVO: Corona i suoi progressi con un qualificante vino-frutto Gaggioli. Il Francia Bianco 2005 è campione da Annuario dei Migliori: la sua portentosa dolcezza olfattiva, la sua densa morbidezza palatale, una poderosa sirena di morbida pomposità di frutto. Ma assai bene performano anche altri vini: un turgido Cabernet Sauvignon 2005, un cioccolatoso Merlot 2005, uno speziato Il Francia Rosso 2003 fino al ricco e turgido frutto del possente Rosso Bagazzana 2005. Bianchi assai puliti anche nel caso del piumoso Carnet 2005, del denso Pinot Bianco Crilò 2005.

Guida Ora – I Vini di Veronelli 2007



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2003 – “IL FRANCIA ROSSO”	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2005	VOTO 84
COLLI BOLOGNESI MERLOT 2005	VOTO 83
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTA SUPERIORE 2005	VOTO 83
“IL FRANCIA BIANCO”	VOTO 84



I Vini d'Italia 2007 – Le Guide de L'Espresso



ROSSO BAGAZZANA
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2005
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY 2005
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2005

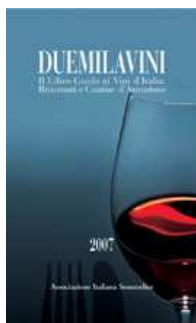
PUNTEGGIO 14,5/20
PUNTEGGIO 14/20
PUNTEGGIO 14/20
PUNTEGGIO 13,5/20

Almanacco del bere bene 2007



COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE 2005
COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY-LAVINIO 2005
COLLI BOLOGNESI MERLOT 2005
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2005
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2005
COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO-CRILO' 2005
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE 2005

Duemila Vini 2007 – Associazione Nazionale Sommelier



Nell'areale di Zola Predosa, all'interno della Doc Colli Bolognesi, il vino veniva prodotto dai monaci dell'Abbazia di Nonantola fin dall'XI secolo. Oggi, a distanza di mille anni, nell'azienda gestita da Maria Letizia Gaggioli si continua questa nobile attività seguendo i dettami più genuini, senza però distogliere lo sguardo dal miglioramento continuo; proprio in quest'ottica si stanno impiantando nuovi vigneti e ammodernamento i vecchi. Segnaliamo inoltre che è stato di recente aperto un agriturismo.

COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO - CRILO' 2005

3 GRAPPOLI

Color paglierino lucente. Si apre con spunti floreali di biancospino, per concludere con note di mandorla. Propone all'assaggio buona freschezza, supportata da piacevole sapidità. Alla Vinificazione delle uve vendemmiate ai primi di settembre, segue una sosta di 5 mesi in acciaio. Ottimo con calamari ripieni e fiori di zucca.

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2005

3 GRAPPOLI

Rubino con riflessi granato, è consistente e limpido. I profumi si delineano su note di peperone verde e di erba. In bocca ha buona alcolicità seguita da notevole freschezza. Equilibrio e corpo discreti. Acciaio. Con maialino al forno alla senape.

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2005

3 GRAPPOLI

Paglierino brillante. Delicati profumi di ginestra e biancospino. Lo spiccata spalla acida trova nell'abbraccio alcolico il giusto contrappunto. Finale alla mandorla. Vendemmia a ottobre, vinificazione con bâtonnage settimanali. Rana pescatrice con pomodorini

COLLI BOLOGNESI CHARDONNAY LAVINIO 2005

3 GRAPPOLI

Giallo paglierino dorato, frutta esotica e mela golden. Alcolicità e freschezza. Scaloppine al Marsala.

COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE 2005

2 GRAPPOLI

Giallo paglierino lucente; profuma di erbe aromatiche, è caldo, piacevolmente morbido e fresco, con ricordi marini. Spiedino di mazzancolle alla griglia

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2005

2 GRAPPOLI

Giallo paglierino, cristallino, con buona effervescenza. Profumi di ananas e limone; gusto secco e sapido. Con Gamberi al vapore.

Vini Buoni d'Italia 2007



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2005



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2005

