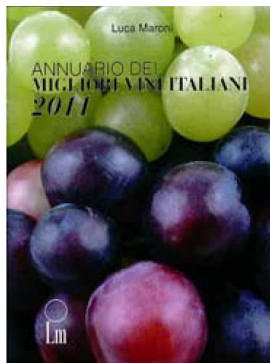


## Luca Maroni 2011 – Annuario dei Migliori Vini Italiani



<b>CABERNET SAUVIGNON 2008 DOC</b>	<b>86</b>	<b>(Consistenza 30 – Equilibrio 28 – Integrità 28)</b>
Sensazioni: gran morbidezza anche al palato per la suadenza tonda, polposamente tonda, del suo mentoso cassis. Si è cominciato dall'armonioso bilanciamento del gusto perché questa la dote più evidente al contatto. Equilibrio che non è solo bilanciato controllo quantitativo del tannino, è piena maturità di frutto (origina qui un'acidità sì avvolgente), ottima nettezza enologica di trasformazione (amaro è qualsiasi vizio in cantina mediato dal frutto). Poi certo la potenza si impone, la concentrazione di estratti, protagonista mostruosa del colore, del profumo e del potente suo sempre tondo persistere.		
<b>ROSSO BAGAZZANA</b>	<b>85</b>	<b>(Consistenza 30 – Equilibrio 28 – Intensità 27)</b>
<b>ROSATO FRIZZANTE LETIZIA</b>	<b>84</b>	<b>(Consistenza 28 – Equilibrio 28 – Intensità 28)</b>
<b>PINOT BIANCO CRILO' 2009 DOC</b>	<b>84</b>	<b>(Consistenza 28 – Equilibrio 28 – Intensità 28)</b>
<b>MERLOT 2008 DOC</b>	<b>84</b>	<b>(Consistenza 30 – Equilibrio 27 – Intensità 27)</b>
<b>PIGNOLETTO IL FRANCIA CLASSICO 2009 DOC</b>	<b>84</b>	<b>(Consistenza 28 – Equilibrio 28 – Intensità 28)</b>
<b>PIGNOLETTO SUPERIORE 2009 DOC</b>	<b>84</b>	<b>(Consistenza 27 – Equilibrio 28 – Intensità 29)</b>
<b>AMBROSIA PASSITO</b>	<b>84</b>	<b>(Consistenza 30 – Equilibrio 28 – Intensità 26)</b>
<b>PIGNOLETTO FRIZZANTE 2009 DOC</b>	<b>82</b>	<b>(Consistenza 24 – Equilibrio 28 – Intensità 30)</b>
<b>BARBERA FRIZZANTE 2009 DOC</b>	<b>82</b>	<b>(Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Intensità 27)</b>

Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33

**COMMENTO CONCLUSIVO** Complimenti a Gaggioli: un tris di Pignoletti di questo tensore, di tanto limpido bagliore, di tal enologico olfattivo chiarore non li sfoggia nessun altro produttore. Pignoletto Frizzante 2009: integro e uroso come pochi altri. La splendenza del Pignoletto Superiore 2009, la polpa del più solare Pignoletto Il Francia Classico 2009. Ma frutto anche nel Pinot Bianco Crilò 2009, nell'Ambrosia Passito, succoso, nel Rosato Frizzante Letizia, ciliegioso. Con i rossi l'estratto si fa ancor più possente, fitta la polpa del rosso Bagazzana e dello speziato, carnoso Merlot 2008. Una gran ciliegia nera che evoca in dolcezza di polpa e vaniglia la mora. Ricchezza estrattiva che maestosa e glicerinoso rimpolpa il Cabernet Sauvignon 2008. Il vino migliore proposto da una gamma il cui valor medio, fitto trasale.

Indici qualitativi complessivi: 82,18 (+ 2,38%); QQT: 6,57

Indici complessivi: C: 26,72 – E: 27,90 – I: 27,54

## Guida Ora – I Vini di Veronelli 2011



<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2008</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2008</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2009</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO IL FRANCIA CLASSICO DOC 2009</b>	<b>VOTO 84</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO DOC 2009 CRILO'</b>	<b>VOTO 84</b>




## Slow Wine 2011



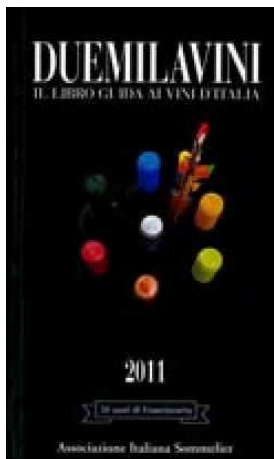
La gamma dei vini è molto ampia ma molte etichette si incentrano sul Pignoletto, vitigno principale dei Colli Bolognesi, che qui viene interpretato in varie tipologie, tutto piuttosto convincenti. Di sicuro interesse il morbido e avvolgente **C.B. Pignoletto Classico Il Francia 2009**, dotato di una bella mineralità finale; fresco e brioso nella spuma, teso ed efficace in bocca il **C.B. Pignoletto Frizzante 2009**, mentre il **C.B. Pignoletto Superiore 2009** ha un bell'equilibrio tra acidità e materia fruttata. Tra gli altri bianchi segnaliamo il **C.B. Pinot Bianco Crilò 2009**, intenso nelle note di frutta bianca e con buona acidità, mentre fra i rossi soddisfa per bene la beva il **C.B. Cabernet Sauvignon 2008**, morbido e con un bel frutto fresco.

## L'espresso – I Vini d'Italia 2011



<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2008</b>	
<b>COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2008</b>	
<b>ROSSO BAGAZZANA 2008</b>	

## Duemila Vini 2011 – Associazione Nazionale Sommelier



L'azienda agricola di Maria Letizia Gaggioli sorge sulle colline a sud di Zola Predosa, su terre dove, fin dall'XI secol, i monaci dell'abbazia di Nonantola praticavano la viticoltura. Oggi il vigneto ad anfiteatro si estende per oltre 20 ettari, dando viata ad un'ampia gamma di prodotti, alcuni dei quali dedicati all'artista del Cinquecento Francesco Raibolini, conosciuto come "Il Francia". All'interno della corte aziendale si segnala la presenza di un accogliente agriturismo, dove poter assaggiare gustosi piatti della tradizione bolognese e speciali ricette di famiglia.

### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO "IL FRANCIA CLASSICO" 2009

Paglierino netto. Naso con tratti di fieno, pesca, mandorla e gesso. L'assaggio è nitido, con ingresso fresco, cuore morbido e finale sul filo conduttore della mineralità, con ritorni vegetali e fruttati. Acciaio sui lieviti. Ravioli burro e salvia.



### PASSITO AMBROSIA 2008

Giallo oro lucente. Naso che seduce, con note di amaretto, albicocca candita, smalto, miele d'arancio e caramello. In bocca scende voluttuoso come nettare, con la dolcezza in buon equilibrio con la freschezza e il finale che si attarda su sensazioni sapide e ammandorlate. 12 mesi in rovere. Formaggi Stagionati.



### ROSSO BAGAZZANA 2008 – Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Rubino sfumato di porpora. Naso su toni di violetta, mora e tabacco mentovato. In bocca è morbido, con tannino vellutato e finale su note di frutta nera e di spezie. 4 mesi in rovere. Arrosto con porcini.



### COLLI BOLOGNESI MERLOT 2008

Rubino venato di porpora. Profumi di ciliegia, cacao amaro e chiodi di garofano. Assaggio soffice e vellutato. Acciaio. Zuppa di Fagioli.



### COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2008

Porpora intenso. Frutti di bosco, eucalipto, cannella. Assaggio avvolgente, tannino vivo e sensazioni finali di ciliegia e menta. Inox. Coniglio alla cacciatora.



### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2009

Mela, susina, ginestra, nocciola. In bocca freschezza e morbidezza ben bilanciate, finale lievemente ammandorlato. Acciaio sui lieviti. Insalata con polpa di granchio.



### COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO CRILO' 2009

Pesca, acacia, fieno. Delicato e glicemico. Inox. Uova tonnite



### COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE 2009

Viola, visciola, menta. In bocca lieve pungenza e cenni fruttati. Acciaio. Salumi.



### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2009

Crosta di pane, limone, gelsomino. Fresco e sapido. Inox. Tartine con salmone.



## Emilia Romagna da bere e da mangiare 2011 – Associazione Italiana Sommelier Emilia



### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2009

Paglierino lucente dalle inflessioni verdoline. Esprime delicati e fragranti note di biancospino e mughetto, pesca gialla, banana, erbe aromatiche intrise di pan brioche. Soddisfa al palato con garbo e pulizia, giustamente sapido nel finale. Abbinamento: tortellini in brodo di cappone. Temperatura di servizio: 10°C.

VOTO tra 80 e 85



*Bright straw yellow color with greenish highlights. Delicate and fragrant notes of hawthorn, lily of the valley, yellow peach, banana, aromatic herbs and brioche bread on the nose. Elegant and clean on the palate, with properly full-flavoured finish. Suggested food matching: tortellini in capon broth. Serving temperature: 10°C.*

### COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2008

Vivissima tinta rubino ricco nel bicchiere. Inizia timido con note minerali e di sottobosco, poi si apre piacevolmente a frutta rossa e fiori fragranti, intrisi di spezie dolci nel finale. In bocca è di buon tessuto sulla scia mordila ed avvolgente, dal finale appagante. Abbinamento: costine di maiale alla Griglia. Temperatura di servizio: 18°C.

VOTO tra 80 e 85



*Very bright an deep ruby red color. Nose shyly opening with mineral notes and notes of soft fruit, and the deliciously widening with notes of red fruit and fragrant flowers, and hints of sweet spices in the finish. Suggested food matching: grilled spare-ribs of pork. Serving temperature: 18°C*

### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2009

Abbinamento: paccheri all'astice. Servire a 10°C.

VOTO inferiore a 75



### COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE DOC 2009

Abbinamento: tagliere di salumi e gnocco fritto. Servire a 14°C.

VOTO inferiore a 75



## Concorsi anno 2010

- Concorso internazionale "La Selezione del Sindaco":

Medaglia d'argento con il Cabernet Sauvignon DOC 2008

Pt. 83,6/100

Il Francia Classico Pignoletto Classico DOC 2009

Pt. 81,8 /100

- Concorso Merlot d'Italia:

valutazione di 85 / 100 con il Merlot DOC 2008

- Wein-Plus.de

"Il Francia Bianco" Barrique

EXCELLENT

- Italiana Sommelier – Concorso Vini Bianchi non barricati 2001 – Germania

Colli Bolognesi Pignoletto Superiore DOC 2009

premiato come miglior Pignoletto in Concorso

- Concorso Vini D.O.C. Colli Bolognesi - Categoria Pignoletto Fermo 2° Classificato (Pignoletto Superiore DOC 2009)