

Luca Maroni 2012 – Annuario dei Migliori Vini Italiani



IL FRANCIA ROSSO 2007	88	(Consistenza 32 – Equilibrio 27 – Integrità 29)
<i>Sensazioni:</i> francheggia dolce con le sue balsamiche e cremose, vanigliatissime spezie. Gran profumazione da gran enologico nitore e da nativo, intatto, viticolo turgore. Da speziatura nuova e vergine, mentosamente diamantifera, linda, balsamicamente effusiva. Di dolcezza speziata puramente emolliente e suadentemente lenitiva. Un viola scuro l'abito visivo, una gran mora quello olfattivo. Poi la polpa, che per la concentrazione in tannino al gusto divien carne, il tatto si fa denso, la glicerina che sormonta tutto avvolgendo in un sericeo e cremosissimo manto. E poi le eco del post degustazione: aromi di tersità e profondità che son tutte sponde per la sua fruttuosità d'intensità come ancor prima.		
PIGNOLETTO IL FRANCIA CLASSICO 2010	87	(Consistenza 28 – Equilibrio 30 – Intensità 29)
AMBROSIA PASSITO	85	(Consistenza 32 – Equilibrio 28 – Intensità 25)
CABERNET SAUVIGNON 2009	85	(Consistenza 31 – Equilibrio 27 – Intensità 27)
PIGNOLETTO SUPERIORE 2010	84	(Consistenza 27 – Equilibrio 28 – Intensità 29)
PINOT BIANCO CRILO' 2010	84	(Consistenza 27 – Equilibrio 28 – Intensità 29)
PIGNOLETTO FRIZZANTE 2010	84	(Consistenza 26 – Equilibrio 29 – Intensità 29)
ROSATO FRIZZANTE LETIZIA	82	(Consistenza 27 – Equilibrio 28 – Intensità 27)
IL FRANCIA BRUT PIGNOLETTO SPUMANTE	81	(Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Intensità 26)
CARLET BRUT	80	(Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Intensità 25)
SAUVIGNON SUPERIORE 2010	80	(Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Intensità 25)
<i>Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33</i>		

COMMENTO CONCLUSIVO Stabilmente fra i migliori del lotto i Pignoletto di Gaggioli. Il Frizzante 2010, spuma morbido e netto; il Pignoletto Superiore 2010, soffia potente di alcol e di grande integrità al profumo. Di caratura ancora più virtuosa il Pignoletto Il Francia Classico 2010, di morbidezza gustativa favolosamente alsaziana. Gran dolcezza di crema d'uva dona mentoso e speziato l'Ambrosia Passito. Quindi la potenza cremosa del Cabernet Sauvignon 2009, calibratamene speziato. Vino del Tastino il Francia Rosso 2007: estratti da fuoriclasse assoluto, avvertita morbidezza nonostante il fitto tannino, nitore enologico, integrità ossidativi di mora da vero campione. Complimenti.

Indici qualitativi complessivi: 83,63 (+ 1,45%); QQT: 6,76

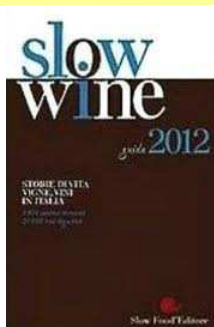
Indici complessivi: C: 28,54 – E: 27,81 – I: 27,27

Guida Oro – I Vini di Veronelli 2012



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA IL FRANCIA ROSSO 2007	VOTO 87
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO IL FRANCIA CLASSICO DOC 2010	VOTO 85
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2010	VOTO 85
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2009	VOTO 83
COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO CRILO' 2010	VOTO 82




Slow Wine 2012



Vini – Moderini e puliti, i vini Gaggioli sono frutto di avanzate tecnologie di cantina che garantiscono piacevolezza, grande bevibilità e buon rapporto tra la qualità e il prezzo. Snello e accattivante il **C.B. Pignoletto Classico Il Francia 2010** è dotato di acidità spiccata e note gradevolmente sapide, mentre brioso e fragrante è il **C.B. Pignoletto Frizzante 2010**, con intense sensazioni fruttate. Il **C.B. Pignoletto Superiore 2010** è definito da note erbacee e buona sapidità. Polposo e vegetale il **C.B. Cabernet Sauvignon 2009** chiude delicatamente amarognolo; il **C.B. Cabernet Sauvignon Il Francia Rosso 2007** regala sensazioni di frutta rossa matura e spezie, è concentrato e potente, reso elegante dall'affinamento in legno.

L'espresso – I Vini d'Italia 2012



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2009	 15,5/20
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA IL FRANCIA ROSSO 2007	 15/20
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE 2010	 14,5/20

Duemila Vini 2012 – Associazione Nazionale Sommelier

DUEMILAVINI
IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Padre e figlia, Carlo e Maria Letizia, a gestire quest'azienda sin dalla fine degli anni Settanta quando Carlo Gaggioli intraprende il progetto della rinascita del Vigneto Bagazzana. Un anfiteatro naturale di venti ettari sulle colline meridionali di Zola Predosa. Oggi la cantina è una realtà più che consolidata che fa della lotta integrata e dell'utilizzo di presidi non nocivi in vigna, insieme a una gestione delle temperature di Lavorazione davvero da manuale, gli ingredienti di una gamma produttiva ampiamente rappresentativa dei Colli Bolognesi, in cui varietà autoctone e internazionali convivono, tracciando i diversi volti enologici di questo territorio.

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO "IL FRANCIA CLASSICO" 2010

Paglierino. Elegante l'approccio aromatico di glicine, tiglio, pesca, melone invernale, fieno e salgemma. Assaggio avvolgente, di sottile sapidità, fresco e segnato da retrofatto fruttato e minerale. Acciaio. Tagliolini con fiori di zucca e coda di rospo.



CABERNET SAUVIGNON IL FRANCIA ROSSO RISERVA 2007

Rubino Granato alla vista, si articola su registri fruttati e speziati che coinvolgono frutti di bosco, ciliegie, pepe, cannella e toni di peperone che percorrono la fase. Fresco dal tannino consistente ma sottile, dai ritorni di frutta matura e note erbacee. 18 mesi in barrique. Arrosto di manzo ai porri.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2010

Paglierino. Elegante nelle note di melone bianco, pesca, mela e nuance minerali in sottofondo. Sapido, di ottima freschezza e segnato da una lunga scia fruttata. Inox. Passatelli in brodo.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2009

Rubino. Essenzialmente fruttato ed erbaceo nei sentori di ciliegie, eucalipto, mirtillo e spezie. Teso al palato per una freschezza in bella mostra, di media carica tannica e dal finale balsamico, Inox. Pollo alla Cacciatora.



COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON SUPERIORE 2010

Paglierino. Subito fruttato di agrumi, pera e uva spina, seguiti da erba tagliata. Sapido, fresco e dalla scia di agrumi e mandorla. Acciaio. Pasta e ceci.



COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO CRILO' 2010

Fiori bianchi, melone invernale e pesca. Assaggio leggero e fresco. Acciaio. Frittata alla Maggiorana.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2010

Limone, fiori di campo e mela. Scorrevole e sapido. Inox. Canapè assortiti.



IL FRANCIA BRUT

ROSATO FRIZZANTE



Emilia Romagna da bere e da mangiare 2012 – Associazione Italiana Sommelier Emilia

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2010

Paglierino vivido, con spuma cremosa. Profuma di fiori freschi, di mugugno e biancospino, poi di pesca e pera bianca, si percepisce un sottofondo vegetale di melissa. In bocca l'ingresso è pulito, alto, piacevole e lungo. Rafforzato da buona sapidità che lo rende appagante. Abbinamento: tagliatelle prosciutto e piselli. Temperatura di servizio: 8°C.

VOTO tra 80 e 85

Vivid straw yellow colour with creamy mousse. Nose of fresh flowers, lily of the valley, hawthorn, peach and white pear over a vegetal background of balm. Clean, delicious and lingering on the palate, with good richness of flavour. Food matching: tagliatelle with ham and pea. Serving temperature: 8°C.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2010

Paglierino lucente di consistenza. Naso concentrato su note di frutta fresca fragrante, susina, pera e mela verde. Che sfociano su fiori bianchi, salvia e timo. Strutturato al palato, morbido e avvolgente, grande l'equilibrio a regalare verve fresco-sapida di allungo del sorso. Ritorno minerale. Abbinamento: ossobuchi di vitello con piselli. Temperatura di servizio: 10°C.

VOTO tra 80 e 85

Bright and dense straw yellow color. Notes of fragrant fresh fruit, especially plum, pear and green apple, on the nose, followed by aromas of white flowers, sage and thyme. Well-structured, soft and mouthfilling on the palate, with great balance, lively freshness and richness of flavour. Food matching: veal osso buco with peas. Serving temperature: 10°C



IL FRANCIA ROSSO COLLI BOLOGNESI CABERNET S. RISERVA DOC 2007

Abbinamento: quaglie avvolte in pancetta. Servire a 18°C.

VOTO tra 75 e 79



IL FRANCIA BRUT COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE DOC 2009

Abbinamento: sfogliatine alle verdure di stagione. Servire a 8°C.

VOTO inferiore a 75



Concorsi anno 2011

- Concorso internazionale OIV "La Selezione del Sindaco 2011":

Medaglia d'ORO con il Cabernet Sauvignon DOC Riserva 2007 "Il Francia Rosso"

Pt. 87/100

- Concorso Nazionale Douja d'Or 2011:

Medaglia con il Cabernet Sauvignon DOC Riserva 2007 "Il Francia Rosso"

Medaglia con il Pignoletto Superiore DOC 2010

- Wein-Plus.de

Pinot Bianco Crilò DOC 2010

EXCELLENT

"Carlet" spumante brut

EXCELLENT