

Luca Maroni 2013 – Annuario dei Migliori Vini Italiani



IL BIANCO BOLOGNA 2011	88	(Consistenza 28 – Equilibrio 30 – Integrità 30)
<i>Sensazioni:</i> giallo deciso il suo colore annuncia ottima fitezza e piena maturità solare. Il frutto di base è una spessa, polposa albicocca varietale (tipica del Sauvignon Blanc) che nitide vene mentose e floreali, rendono fragrante, intensa in potenza d'emissione aromatica. Ottima la pulizia enologica di trasformazione, ottimo il dosaggio, la calibrazione della vena acida del gusto, comunque e sempre di rispetto (o avvolta) nei drappi morbidi del possente frutto. Ed ecco la sua eccellente souplesse di gusto-aroma, che mai l'amaro o il rustico, in questo carezzevole vino, hanno vita e voce nemmeno per un senso. Solo mirabile suadanza il gusto di limpida, cristallina enologica esecuzione.		
IL FRANCIA BIANCO 2010	87	(Consistenza 30 – Equilibrio 29 – Integrità 28)
MERLOT 2010	86	(Consistenza 31 – Equilibrio 27 – Integrità 28)
IL FRANCIA BRUT 2010	86	(Consistenza 29 – Equilibrio 28 – Integrità 29)
PIGNOLETTO FRIZZANTE 2011	86	(Consistenza 28 – Equilibrio 29 – Integrità 29)
ROSATO FRIZZANTE "LETIZIA" 2011	86	(Consistenza 28 – Equilibrio 29 – Integrità 29)
CABERNET SAUVIGNON 2010	85	(Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 26)
SAUVIGNON 2011	85	(Consistenza 27 – Equilibrio 29 – Integrità 29)
PIGNOLETTO SUPERIORE 2011	85	(Consistenza 28 – Equilibrio 28 – Integrità 29)
BARBERA FRIZZANTE 2010	84	(Consistenza 30 – Equilibrio 27 – Integrità 27)
CARLET BRUT 2010	80	(Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Integrità 25)

Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33

COMMENTO CONCLUSIVO Vini sempre e comunque di superiore nitidezza e morbidezza da Gaggioli. Che limpidezza il Pignoletto Frizzante 2011, assieme al Pignoletto Superiore 2011 ai vertici della varietà e della categoria. Eccellente potenza e densità che qualifica ulteriormente il Francia Bianco 2010, delicatamente speziato. Enologia limpidissima per i lindi profumi del Sauvignon 2011 e del ciliegioso Rosato frizzante Letizia. Fragranza e suadanza regina anche nel Il Francia Brut. Vino del tastino Il Bianco Bologna 2011, non tanto per la potenza, ma per la suadanza e l'integrità ossidativi enologica-esecutiva che lo rende limpidamente il migliore.

Indici qualitativi complessivi: 85,27 (+ 1,69%); QQT: 6,93

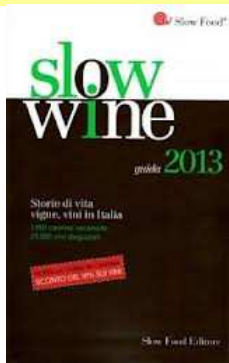
Indici complessivi: C: 28,90 – E: 28,27 – I: 28,09

Guida Oro – I Vini di Veronelli 2013



COLLI BOLOGNESI BIANCO BOLOGNA DOC 2011	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI CABERNET S. RISERVA DOC 2007 "IL FRANCIA ROSSO"	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2010	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2011	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2010	VOTO 85
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO IL FRANCIA CLASSICO DOCG 2011	VOTO 84
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON DOC 2011	VOTO 84
"IL FRANCIA BIANCO"	VOTO 84
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE DOC 2010	VOTO 82

Slow Wine 2013



Vini – Indubbiamente il vitigno principe è il Pignoletto, proposto in varie versioni. I vini di Gaggioli si caratterizzano per bevibilità e immediatezza, oltre che per un buon rapporto tra qualità e prezzo. Molto piacevole il **Colli Bolognesi Pignoletto Classico "Il Francia Classico DOCG 2011**, ricco di aromi varietali, con bocca tesa e grande freschezza; carbonica delicata e sentori vegetali nel riuscito **Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante DOC 2011**; di buona struttura e persistenza il **Colli Bolognesi Pignoletto Superiore DOC 2011**. Sentori erbacei e bocca tagliente per una spiccata acidità nel **Colli Bolognesi Merlot DOC 2010**; scorrevole e succoso il **Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon DOC 2010**.

Emilia Romagna da bere e da mangiare 2013 – Associazione Italiana Sommelier Emilia

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2011

Brioso paglierino. Cattura in fragranti note di fior di sambuco, pesca e pera croccanti, foglie di thé. Sottile ma voluttuoso l'ingresso, diviene lineare e scattante per freschezza, con piacevole scia sapida. Abbinamento: tortino di patate. Servire a 10°C.

Lively straw yellow colour. Fragrant notes of elder flowers, tea leaves, and crisp peach and pear on the nose. Subtle yet voluptuous attack on the palate, which then gets straightforward and lively thanks to freshness, ending up with a nice full-flavoured finish. Food matching potato pie. Serving temperature: 10°C.

VOTO tra 80 e 85



"IL FRANCIA CLASSICO" COLLI BOL. CLASSICO PIGNOLETTO DOCG 2010

Paglierino intenso, luminoso e ricco al calice. Naso suadente, spruzzi floreali invadono frutta esotica, pesca, albicocca, in un ritorno di sottobosco e resinosità. Pieno ingresso, di ottimo equilibrio per un sorso lungo e piacevolmente ammandorlato. Abbinamento: guazzetto di vongole. Servire a 12°C.

Deep, bright and dense straw yellow colour. Charming nose with notes of flowers, exotic fruit, peach and apricot, and final hints of undergrowth and resin. Full on the palate, with very good balance and length, and nice almond finish. Food matching: clam stew. Serving temperature: 12°C

VOTO tra 80 e 85



"IL FRANCIA BRUT" COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE DOC 2010

Abbinamento: passatelli in brodo. Servire a 8°C.

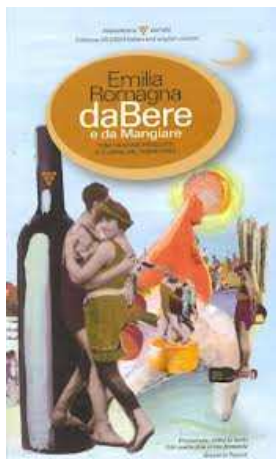
VOTO tra 80 e 85



COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2010

Abbinamento: arrosto di Vitello. Servire a 18°C.

VOTO inferiore a 75



Concorsi anno 2012

- Concorso Nazionale Douja d'Or 2012:
Medaglia d'oro con il Pignoletto Frizzante DOC 2011
- Concorso internazionale OIV "La Selezione del Sindaco 2012":
"Il Francia Brut" Pignoletto Spumante DOC 2010 83,20 punti
Pignoletto Frizzante DOC 2011 82,60 punti
Merlot DOC 2010 80,40 punti
- Wein-Plus.de
"Ambrosia" vino passito 89 punti
"Il Francia Bianco" barrique 86+ punti
"Il Francia Classico" Classico Pignoletto DOCG 2011 84 punti
"Il Francia Rosso" Cabernet Sauvignon Riserva DOC 2007 84 punti
"Carlet" spumante brut 84 punti
Merlot DOC 2010 83 punti
Barbera Frizzante DOC 2010 83 punti
"Bagazzino Bianco" IGT Emilia Pignoletto 83 Punti
"Il Francia Brut" Pignoletto Spumante DOC 2010 81 punti

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
"Il Francia Classico" Pignoletto Classico DOCG 2010 83 punti
- 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 85 punti
"Carlet" spumante brut 85 punti
"Ambrosia" vino passito 83 punti
Pignoletto Superiore DOC 2010 83 punti
Sauvignon Superiore DOC 2010 83 punti
"Rosso Bagazzana" vino tavola 83 punti
Pignoletto DOC 2010 82 punti
"Il Francia Brut" Pignoletto Spumante DOC 2009 82 punti
Cabernet Sauvignon DOC 2009 82 punti
Pignoletto Frizzante DOC 2010 81 punti
Barbera Frizzante DOC 2009 80 punti