

## Luca Maroni 2014 – Annuario dei Migliori Vini Italiani



<b>PIGNOLETTO CLASSICO DOCG "Il Francia Classico" 89</b>	<b>(Consistenza 30 – Equilibrio 30 – Integrità 29)</b>
<i>Sensazioni:</i> la suadanza di questo vino vale per sapore quella dell'uva; il profumo di questo vino vale per piumosità il contatto con un fiore. Che levità d'olfatto, che nettezza intensa di pesca e susina, di grado, ancora di fiore. Ogni snasata una carezza che per via del nostro olfatto soavemente giunge al centro elaboratore. Rilevato dai recettori, con il pensiero lo si sente e ci si ferma: ammirati dalla sua pressoché illibata suadanza. Godendo della sua totale e naturale morbidezza, ci si interroga sull'attenzione e la competenza che questo è tecnicamente costato. Si porta il vino alle labbra e la sua potenza, la sua rotondità di gusto, son doti che lo rendono diamante. Un profumo che quando riascoltato, comunque, indefinitivamente, albicoccosamente carezza.	
<b>PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2012</b>	<b>88 (Consistenza 29 – Equilibrio 29 – Integrità 30)</b>
<b>IL ROSSO BOLOGNA DOC 2011</b>	<b>88 (Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 29)</b>
<b>PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2012</b>	<b>86 (Consistenza 28 – Equilibrio 29 – Integrità 29)</b>
<b>IL BIANCO BOLOGNA DOC 2012</b>	<b>86 (Consistenza 29 – Equilibrio 29 – Integrità 28)</b>
<b>MERLOT DOC 2011</b>	<b>86 (Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 27)</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON DOC 2011</b>	<b>85 (Consistenza 31 – Equilibrio 27 – Integrità 27)</b>
<b>BARBERA FRIZZANTE DOC 2012</b>	<b>83 (Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Integrità 28)</b>
<b>"CARLET" Bologna Spumante DOC 2011</b>	<b>82 (Consistenza 29 – Equilibrio 27 – Integrità 26)</b>

Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33

**COMMENTO CONCLUSIVO** Spiccano tutti per la loro splendida morbidezza gustativa i bianchi 2012 di Gaggioli. E che fittezza la nativa uva. Crema briosa e suadente quella del Pignoletto Frizzante, polpa di pera avvolgente da Il Bianco Bologna 2012, esecuzione enologica di nitore eccellenza, tutta a favore della suadanza espressiva quella del Pignoletto Superiore 2012. La bella polpa speziata del Merlot 2011, l'integrità ossidativi e la limpidezza esecutiva de Il Rosso Bologna 2011, le migliori note dai rossi. Il vino del tasting è stabilmente uno fra i migliori Pignoletto in circolazione, il Pignoletto Il Francia Classico 2012. Chi sa se con il nome Il Francia si è voluta in qualche modo preconizzare la sua densa ricchezza, la sua favolosa morbidezza così mirabilmente alsaziana. Complimenti.

Indici qualitativi complessivi: 85,88 (+ 0,72%); QQT: 6,83

Indici complessivi: C: 29,55 – E: 28,22 – I: 28,11

## Guida Oro – I Vini di Veronelli 2014



<b>COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2011</b>	<b>VOTO 87</b>
<b>COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA DOC 2011 "IL ROSSO BOLOGNA"</b>	<b>VOTO 87</b>
<b>COLLI BOLOGNESI BIANCO BOLOGNA DOC 2012</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2011</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO DOCG "IL FRANCIA CLASSICO"</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2012</b>	<b>VOTO 86</b>

## Concorsi anno 2013

- Wein-Plus.de	Rosso Bologna DOC 2011	85 punti
	Cabernet Sauvignon DOC 2011	84 punti
	"Il Francia Classico" Classico Pignoletto DOCG 2012	84 punti
	Merlot DOC 2011	83 punti
	Pignoletto Superiore DOC 2012	82 punti
	Bianco Bologna DOC 2012	82 punti
	"Bagazzino Rosso" IGT Emilia Barbera 2012	82 Punti
	"Bagazzino Bianco" IGT Emilia Pignoletto 2012	81 Punti
- Concorso internazionale OIV "La Selezione del Sindaco 2013":		
	"Il Francia Classico" Classico Pignoletto DOCG 2011	81,20 punti
	"Il Rosso Bologna" Rosso Bologna DOC 2011	80,80 punti
	"Il Francia Brut" Pignoletto Spumante DOC 2010	78,60 punti
	Pignoletto Frizzante DOC 2012	74,67 punti

## Guida Oro – I Vini di Veronelli 2015



<b>COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA DOC 2012 "IL ROSSO BOLOGNA"</b>	<b>VOTO 89</b>
<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2009 "IL FRANCIA ROSSO"</b>	<b>VOTO 88</b>
<b>COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON DOC 2013</b>	<b>VOTO 87</b>
<b>COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2012</b>	<b>VOTO 87</b>
<b>COLLI BOLOGNESI BIANCO BOLOGNA DOC 2013 "IL BIANCO BOLOGNA"</b>	<b>VOTO 87</b>
<b>"IL FRANCIA BIANCO" 2012</b>	<b>VOTO 87</b>
<b>COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO DOCG "IL FRANCIA CLASSICO" 2013</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2012</b>	<b>VOTO 86</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2013</b>	<b>VOTO 85</b>
<b>COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE DOC 2011 "IL FRANCIA BRUT" V.S.Q.</b>	<b>VOTO 84</b>
<b>COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE DOC 2013</b>	<b>VOTO 82</b>

## Emilia Romagna da bere e da mangiare 2014/2015 – Associazione Italiana Sommelier Emilia

### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2013

VOTO tra 86 e 100

Veste paglierina di verde orlata, elegante al calice. Un'esplosione di fragranze accattivanti, gardenie e fresie profumano macedonia di melone e pesca, con sbuffi di salsedine e salvia. Ricco nell'ingresso, materia che avvolge e si muove lentamente, davvero suadente e piacevolissimo il ricordo. Abbinamenti: faraona al forno farcita con pancetta. Servire a 10°C

*Elegant straw yellow colour with green rims. Rich and charming nose of gardenia, freesia, melon and peach, with salty and sage hints. Rich and mouth-filling on the palate, which develops slowly and ends with a very charming and delicious finish. Food matching: Baked guinea-fowl stuffed with pancetta. Serving temperature: 10°C.*

### IL FRANCIA ROSSO C. B. ROSSO BOLOGNA RISERVA DOC 2009

VOTO tra 80 e 85

Manto granato vivido, ottima densità. Apre un ventaglio raffinato di spezie dolci e frutta rossa matura, con sbuffi eterei e balsamici. Bocca morbida con tannini setosi a donare bell'equilibrio, lunghezza di gusto e finale speziato. Abbinamento: petto d'anatra alle erbe aromatiche. Servire a 18°C

*Bright and dense garnet red colour. The nose opens with elegant aromas of sweet spices and ripe red fruit mixed with ethereal and balsamic hints. Soft on the palate, with silky tannins giving it good balance, tasty length, and a spicy finish. Food matching: Breast of duck with aromatic herbs. Serving temperature: 18°C*

### "FRANCIA BRUT" COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE DOC 2011

VOTO tra 75 e 79

Abbinamento: tagliatelle alle canocchie. Servire a 6°C.

### COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2013

VOTO tra 75 e 79

Abbinamento: Gnocchi di patate ai 4 formaggi. Servire a 8°C.

## Luca Maroni 2015 – Annuario dei Migliori Vini Italiani

### PIGN. CLASSICO DOCG 2013 "Il Francia Classico" 91 (Consistenza 29 – Equilibrio 31 – Integrità 31)

*Sensazioni:* il suo gran sole l'ha maturato come l'oro di frutto, e in aroma ne resta la sua dolcezza piena. Colore giallo deciso ben fitto, ben pieno, ben caldo: doratamene solare. Il profumo apre con una felpata, densa, avvolgente carezza. Il suo contenuto è una pera morbidosissima, come rimpolpata dalla dolcezza d'una banana davvero fragrante, un mix frutto/fiore non solo impeccabilmente calibrato, ma anche nitido e mai fumoso nella sua intensa, carezzevole espressione. Enologia di gran rango per tanto varietale bagliore. Un grande vino che il suo meglio lo dà al gusto, concentrato e soprattutto, di morbidezza palatale da autentico campione.

### PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2013 90 (Consistenza 29 – Equilibrio 30 – Integrità 31)

### IL FRANCIA BIANCO 90 (Consistenza 31 – Equilibrio 30 – Integrità 29)

### IL FRANCIA BRUT Pignoletto Spumante DOC 88 (Consistenza 29 – Equilibrio 30 – Integrità 29)

### ROSATO FRIZZANTE LETIZIA 88 (Consistenza 29 – Equilibrio 29 – Integrità 30)

### AMBROSIA Pignoletto Passito DOC 2011 86 (Consistenza 33 – Equilibrio 28 – Integrità 25)

### BARBERA FRIZZANTE DOC 2013 86 (Consistenza 29 – Equilibrio 28 – Integrità 29)

### IL ROSSO BOLOGNA DOC 2012 86 (Consistenza 32 – Equilibrio 27 – Integrità 27)

### IL FRANCIA ROSSO DOC 2009 86 (Consistenza 32 – Equilibrio 28 – Integrità 26)

### MERLOT DOC 2012 84 (Consistenza 30 – Equilibrio 27 – Integrità 27)

Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33

**COMMENTO CONCLUSIVO** E' davvero di limpidezza enologica esecutiva esemplare il bicchiere Gaggioli. Una luminosità che deriva dalla pulizia della trasformazione enologica dalla protezione assoluta dall'ossidazione. Attenzione viva sin dal vigneto, giacché è qui che sovente si brucia più spesso l'aroma nativo dell'uva. Sta di fatto che il nitore linfatico e pollinare del Pignoletto Il Francia Classico 2013 rendono questo un grandissimo vino. Capace di evocare il candor della polpa della pera innalzata alla splendorosa floreale della linfa del gelsomino. E analogamente stupendo il suadentissimo Pignoletto Frizzante 2013, con il Francia Bianco, terzo gran vino, che a questa radiosa purezza aggiunge gran densità di estratti e altrettanto clorofillo speziatura. Ma non solo queste le doti di merito di questo bicchiere, è infatti armoniosamente cremoso il Francia Brut nel suo nitido ammantare, con il Francia Rosso 2009 dal balsamico cassis assai persistente nel suo lento e armonioso sfumare. Di concentrazione e ricchezza infine paurosamente totale, l'Ambrosia passito 2001, anidro come miele, di ricchezza e potenza aromatica letteralmente fenomenale. Chapeau.

Indici qualitativi complessivi: 87,00 (+ 1,29%); QQT: 6,76

Indici complessivi: C: 30,18 – E: 28,63 – I: 28,18

## Concorsi anno 2014

- Wein-Plus.de	"Il Francia Rosso" Rosso Bologna Riserva DOC 2009	86 punti
	Cabernet Sauvignon DOC 2012	83 punti
	Merlot DOC 2012	82 punti
	"Il Francia Brut" Pignoletto Spumante DOC 2011 V.S.Q.	82 punti
	Pignoletto Superiore DOC 2013	82 punti
	"Letizia" Rosato Frizzante 2013	82 punti
	"Il Francia Classico" Pignoletto Classico DOCG 2013	81 punti
	Pignoletto Frizzante DOC 2013	80 punti
	"Bagazzino Bianco" IGT Emilia Pignoletto 2013	80 punti

- Concorso internazionale OIV "La Selezione del Sindaco 2014":		
	Pignoletto Superiore DOC 2013	87,00 punti <b>MEDAGLIA ORO</b>
	Pignoletto Frizzante DOC 2013	84,00 punti <b>MEDAGLIA ARGENTO</b>

- Concorso Nazionale Douja d'Or 2014:	
	<b>Medaglia d'oro</b> con il Pignoletto Superiore DOC 2013