

Luca Maroni 2014 – Annuario dei Migliori Vini Italiani



PIGNOLETTO CLASSICO DOCG "Il Francia Classico" 89	(Consistenza 30 – Equilibrio 30 – Integrità 29)
<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.	
PIGNOLETTO SUPERIORE DOC 2012	88 (Consistenza 29 – Equilibrio 29 – Integrità 30)
IL ROSSO BOLOGNA DOC 2011	88 (Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 29)
PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2012	86 (Consistenza 28 – Equilibrio 29 – Integrità 29)
IL BIANCO BOLOGNA DOC 2012	86 (Consistenza 29 – Equilibrio 29 – Integrità 28)
MERLOT DOC 2011	86 (Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 27)
CABERNET SAUVIGNON DOC 2011	85 (Consistenza 31 – Equilibrio 27 – Integrità 27)
BARBERA FRIZZANTE DOC 2012	83 (Consistenza 28 – Equilibrio 27 – Integrità 28)
"CARLET" Bologna Spumante DOC 2011	82 (Consistenza 29 – Equilibrio 27 – Integrità 26)

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

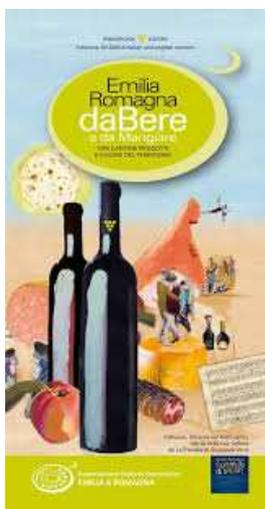
Indici complessivi: C: 29,55 – E: 28,22 – I: 28,11

Guida Oro – I Vini di Veronelli 2014



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

Emilia Romagna da bere e da mangiare 2013/2014 – Associazione Italiana Sommelier Emilia



"IL FRANCIA CLASSICO" COLLI BOL. CLASSICO PIGNOLETTO DOCG 2011	VOTO tra 75 e 79	
Paglierino luminoso di verde orlato. Svela profumi invitanti di fiori fragranti che avvolgono frutta succosa in macedonia alle erbe aromatiche. Delicato l'assaggio, che si delinea su ottima freschezza e ritorni aromatici davvero piacevolissimi. Abbinamento: pasta con erbe. Servire a 12°C <i>Bright straw yellow colour with green rims. Charming nose of fragrant flowers, juicy fruit and aromatic herbs. Delicate on the palate, with great freshness, and very nice aromatic finish. Food matching: pasta with aromatic herbs. Serving temperature: 12°C.</i>		
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC 2012	VOTO tra 75 e 79	
Smagliante paglierino dalla spuma leggiadra. Accattivante al naso per vivezza di frutti bianchi, mela e banana su sbuffi di biancospino. Bell'ingresso morbido ed equilibrato, verve fresca che regala finale ammandorlato. Abbinamento: risotto gamberi e zucchine. Servire a 10°C. <i>Bright straw yellow colour with light mousse. Charming nose of white pulp fruit, apple and well-balanced on the palate, with lively freshness leading to an almond finish. Food matching: risotto with shrimps and courgettes. Serving temperature: 10°C</i>		
"IL ROSSO BOLOGNA" COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA DOC 2011	VOTO tra 75 e 79	
Abbinamento: stracotto di manzo. Servire a 18°C.		
"IL BIANCO BOLOGNA" BIANCO BOLOGNA DOC 2012	VOTO inferiore a 75	
Abbinamento: passatelli asciutti con ricotta affumicata. Servire a 12°C.		

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

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