

Luca Maroni 2016 – Annuario dei Migliori Vini Italiani



BIANCO BOLOGNA DOC 2014	90	(Consistenza 29 – Equilibrio 31 – Integrità 30)
<i>Sensazioni:</i> souplesse gustativa stupendamente sospesa. Per essere sospeso un sapore deve essere anzitutto assente d'ogni amaro gravame, deve essere radioso, luminoso nell'emissione. Perciò deve provenire da un frutto trasformato in vino con nitidezza e definizione enologica esecutiva didattica. Sviluppato con grande cura e partecipazione per evitare ogni ossidazione. Il risultato è che in questo vino la sua prima natura fruttata, di banana, albicocca e pesca, la si coglie di suadenza mentosa ed uvoosa veramente prima. Lo si gode di potenza e densità espressiva armoniosamente, gricerinosamente polposa. Uno fra i migliori vini bianchi dell'Emilia dell'anno, fra i più suadenti, fragranti, mentosamente avvolgenti.		
SAUVIGNON DOC 2014	88	(Consistenza 30 – Equilibrio 29 – Integrità 29)
PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG 2014	88	(Consistenza 29 – Equilibrio 30 – Integrità 29)
IL FRANCIA ROSSO – Rosso Bologna Riserva 2010	88	(Consistenza 32 – Equilibrio 29 – Integrità 27)
MERLOT DOC 2013	87	(Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 28)
ROSSO BOLOGNA DOC 2013	87	(Consistenza 31 – Equilibrio 28 – Integrità 28)
PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG 2014	86	(Consistenza 27 – Equilibrio 29 – Integrità 30)
CABERNET SAUVIGNON DOC 2012	85	(Consistenza 30 – Equilibrio 28 – Integrità 27)
“CARLET” Bologna Spumante DOC 2013	83	(Consistenza 28 – Equilibrio 28 – Integrità 27)

Punteggio Massimo per ogni singola voce: 33

COMMENTO CONCLUSIVO Ottima la performance del bicchiere Gaggioli. Campioni ben performanti in tutti e tre i parametri basali qualitativi. La fittezza più nera è quella de Il Francia Rosso 2010, fuoriclasse anche in suadenza oltre che in concentrazione estrattiva. Il più limpido in fruttuosità dell'aroma è il Pignoletto Frizzante 2014, linfatico nel suo nitidissimo spumane. Il più avvolgente e armonioso al palato è il Pignoletto Superiore 2014, con il Sauvignon 2014 di rara glicerinosità estrattiva. Il migliore è un gran vino, il Bianco Bologna 2014: di suadenza eccezionale il suo sapore, fitta la trama di polpa, floreale, speziato il suo minerale spettro d'aroma. Complimenti.

Indici qualitativi complessivi: 86,88 (-0,13%); QQT: 6,78

Indici complessivi: C: 29,665 – E: 28,88 – I: 28,33

Guida Oro – I Vini di Veronelli 2016



COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA RISERVA DOC 2010	VOTO 88
COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA DOC 2013	VOTO 87
COLLI BOLOGNESI BIANCO BOLOGNA DOC 2014	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2013	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI MERLOT DOC 2013	VOTO 86
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON DOC 2014	VOTO 85
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG 2014	VOTO 85
COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG 2014	VOTO 84

Guida Oro – I Vini di Veronelli 2015

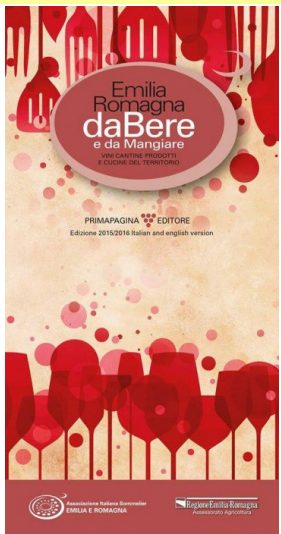


COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA DOC 2012 “IL ROSSO BOLOGNA”	VOTO 89
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2009 “IL FRANCIA ROSSO”	VOTO 88
COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON DOC 2013	VOTO 87
COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON DOC 2012	VOTO 87
COLLI BOLOGNESI BIANCO BOLOGNA DOC 2013 “IL BIANCO BOLOGNA”	VOTO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

Concorsi anno 2014-15

- Wein-Plus.de	“Il Francia Rosso” Rosso Bologna Riserva DOC 2010	87 punti
	“Il Francia Rosso” Rosso Bologna Riserva DOC 2009	86 punti
	Rosso Bologna DOC 2013	86 punti
	Merlot DOC 2012	82 punti
	Pignoletto Superiore DOC 2013	82 punti
	Pignoletto Superiore DOCG 2014	80 punti
	“Letizia” Rosato Frizzante 2013	82 punti
	Pignoletto Frizzante DOC 2013	80 punti
	“Bagazzino Bianco” Pignoletto DOC 2014	83 punti
	“Bagazzino Bianco” IGT Emilia Pignoletto 2013	80 punti
- Concorso internazionale OIV “La Selezione del Sindaco 2014”:		
	Pignoletto Superiore DOC 2013	87,00 punti MEDAGLIA ORO
	Pignoletto Frizzante DOC 2013	84,00 punti MEDAGLIA ARGENTO
- Concorso Nazionale Douja d’Or 2014:		
	Medaglia d’oro con il Pignoletto Superiore DOC 2013	

Emilia Romagna da bere e da mangiare 2015/2016 – Associazione Italiana Sommelier Emilia



IL FRANCIA ROSSO COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA RISERVA DOC 2010 VOTO tra 86 e 100 ★
 Rosso rubino granato vivido, di grande estrazione. Bouquet espressivo, svela confettura di ciliegie e spezie dolci, buccia d'arancia, polvere di cacao e balsamicità. In bocca avvolge delicato, dona spessore e integrità di gusto, tannini soffici mantengono piacevolezza, finale speziato. Abbinamento: Costine di maiale alla griglia. Servire a 18°C

Lively garnet ruby red, with great extraction. Expressive bouquet revealing cherry jam and sweet spices, orange peel, cocoa powder and balsamic notes. Delicate and enveloping on the palate, with clear-cut flavours, still pleasant softened tannins, and spicy finish. Food matching: pork ribs on the griddle. Serving temperature: 18°C.

COLLI BOLOGNESI ROSSO BOLOGNA DOC 2013

VOTO tra 80 e 85

Bel colore granato esprime densità nel calice. Apre con profumi di frutta rossa in confettura e sottobosco, nel finale speziato. Deciso e di struttura, si ammorbidisce in progressione, svela tannini di carattere, buona tensione. Gusto fruttato in fine. Abbinamento: Tagliata al rosmarino con patate. Servire a 16°C

Nice garnet red with good thickness. Red fruit jam notes followed by touch of underbrush in the spicy finish. Bold and full-bodied, becomes gradually smoother, revealing prominent and tense tannins. Fruity finish. Food matching: Breast of duck with aromatic herbs. Serving temperature: 16°C

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG 2014

VOTO tra 80 e 85

Abbinamento: Lasagne bianche alle verdure. Servire a 10°C.

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG 2014

VOTO tra 80 e 85

Abbinamento: Risotto di mare. Servire a 8°C.

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 morbidiissima, 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 splendenza 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.