



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE DOCG 2021

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2023-EMILIA ROMAGNA

Bianco Bologna 2021 IP 94

Letizia Rosato Brut IP 93

Rosso Bologna 2019 IP 93

Pignoletto Frizzante 2021 IP 93

Pignoletto Superiore 2021 IP:93

Cabernet Sauvignon 2019 IP:92

Merlot 2019 IP: 91

Il Francia Brut 2020 IP 90

Barbera Frizzante 2020 IP: 89

THE WINEHUNTER AWARD 2022 excellence is an attitude

Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante DOCG 2021



VINIBUONI D'ITALIA, Touring Club Italiano, EDIZIONE 2023

ha conferito la **CORONA** (massimo riconoscimento assegnato ai vini d'eccellenza dalle commissioni dei curatori nazionali e coordinatori regionali della guida **Vinibuoni d'Italia**) al Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante "Il Francia" Brut 2020

★★★★ Colli Bolognesi Pignoletto Superiore DOCG 2021

★★★ Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante DOCG 2021

★★★ Colli Bolognesi Barbera Frizzante DOC 2020

EDIZIONE 2022/2023 EMILIA ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE-GAMBERO

ROSSO.VINI CANTINE E CUCINE DEL TERRITORIO

MENTIONE DI ECCELLENZA, Colli Bolognesi DOCG Pignoletto Superiore 2021

MENTIONE DI ECCELLENZA, Colli Bolognesi DOC Rosso Bologna 2019

LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2022-EMILIA ROMAGNA

Bianco Bologna DOC 2020 IP 94

Letizia Rosato Brut IP 93

Pignoletto Frizzante 2020 IP 93

Pignoletto Superiore 2020 IP:92

Il Francia Brut IP 90

Merlot 2018 IP: 90



Agriturismo "Borgo delle Vigne"



Agriturismo "Borgo delle Vigne"

VINIBUONI D'ITALIA, Touring Club Italiano, EDIZIONE 2022

ha conferito la **CORONA** (massimo riconoscimento assegnato ai vini d'eccellenza dalle commissioni dei curatori nazionali e coordinatori regionali della guida **Vinibuoni d'Italia**)
Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Spumante "Il Francia" Brut 2018

24° SPARKLING WINE FESTIVAL 2022, RASSEGNA ENOLOGICA INTERREGIONALE SPUMANTI E FRIZZANTI, VERONA

Punteggi di merito:

094/100 Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante DOCG 2021

092/100 Colli Bolognesi Pignoletto Spumante DOCG "Il Francia" Brut

089/100 Rosato Spumante Brut "Letizia"

XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTA' DEL VINO 2022

Priocca-Cuneo – 19/22 Maggio 2022

MEDAGLIA D'ORO, Colli Bolognesi Rosso Bologna DOC 2019

MEDAGLIA D'ARGENTO Colli Bolognesi Pignoletto Spumante DOCG 2020 "Il Francia Brut"

EDIZIONE 2020/2021 EMILIA ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE-GAMBERO ROSSO.VINI CANTINE E CUCINE DEL TERRITORIO

MENZIONE DI ECCELLENZA, Colli Bolognesi DOCG Pignoletto Frizzante 2019

XIX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTA' DEL VINO 2021

Castello di Modena-Castello di Levizzano – 20/23 Maggio 2021

MEDAGLIA D'ORO, Colli Bolognesi Pignoletto Superiore DOCG 2020

MEDAGLIA D'ORO, Colli Bolognesi Rosso Bologna Riserva DOC 2015

MEDAGLIA D'ARGENTO Colli Bolognesi Pignoletto Spumante DOCG 2018 "Il Francia Brut"

AUTOCHTONA AWARD 2021

Pignoletto Superiore Colli Bolognesi DOCG 2020- Attestato di partecipazione e merito per Gaggioli Maria Letizia. Per l'impegno dimostrato nella conservazione e promozione del patrimonio dei vitigni autoctoni italiani

23° SPARKLING WINE FESTIVAL 2021, RASSEGNA ENOLOGICA INTERREGIONALE SPUMANTI E FRIZZANTI, VERONA

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Frizzante 2020 **85/100**

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Brut "Il Francia" **89/100**

Letizia Rosato Spumante Brut **85/100**

THE WINEHUNTER AWARD 2021 excellence is an attitude

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Brut "Il Francia" 2018

Gaggioli

Tel: 051753489 - Fax 051753489

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Pignoletto Superiore 2021	05-07-2022	31	31	31	93
Bianco Bologna 2021	05-07-2022	31	32	31	94
Merlot 2019	05-07-2022	31	30	30	91
Rosso Bologna Colli Bolognesi Doc 2019	05-07-2022	32	30	31	93
Cabernet Sauvignon 2019	05-07-2022	32	30	30	92
Barbera Frizzante Colli Bolognesi 2020	05-07-2022	31	29	29	89
Il Francia Brut sa	05-07-2022	31	30	29	90
Letizia Rosato Brut 2021	05-07-2022	31	30	32	93
Pignoletto Frizzante 2021	05-07-2022	30	31	32	93

Luca Maroni

The WineHunter Award



2021 COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DOCG

CATEGORIA

Frizzante bianco

ANNATA

2021

DENOMINAZIONE

Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante

CLASSIFICAZIONE

DOCG

VARIETÀ

100% Pignoletto

AFFINAMENTO

Acciaio

REGIONE

Emilia-Romagna

AREA DI PRODUZIONE

Colli Bolognesi

GAGGIOLI MARIA LETIZIA

Indirizzo: Via Francesco Raibolini 55 40069 - Zola Predosa (Emilia-Romagna)

Web: www.gaggiolivini.it

Telefono: 051 753489

Fax: 61753489



EDIZIONE 2023

GAGGIOLI

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO DOCG SPUMANTE IL FRANZIA BRUT 2020



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO DOCG SUPERIORE 2021



COLLI BOLOGNESI DOC BARBERA FRIZZANTE 2020



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO DOCG FRIZZANTE 2021



azienda selezionata dalla guida **Vinibuoni d'Italia**
nella sezione dedicata ai **VINI DA VITIGNI AUTOCTONI**

Gaggioli

Via Raibolini, 55 - 40069 Zola Predosa (BO) - Tel. 051.750534

Tel. 051.753489 Fax 051.6189198 - www.gaggiolivini.it - info@gaggiolivini.it 

Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc. Proprietario: Maria Letizia Gaggioli. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: n.d.. Visita all'Azienda: su prenotazione Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Foundation: 1972. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc. Bottles produced: 120,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: n.a.. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 7 rooms. Restaurant: 100 settings.

VIGNAIO BRACCATO
GAGGIOLI



Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2021



Luminoso paglierino tenue che introduce a un ampio ed elegante profilo olfattivo. Suggestioni agrumate di lime, zenzero e fiori di tiglio all'esordio seguite da richiami gessosi, di cumino e miele. Attacco vibrante al palato, sviluppo gustativo equilibrato sottolineato da ottima sinergia fresco-sapida. Lunga e nitida chiosa agrumata

 Risotto topinambur e canocchie.

Bright pale straw-yellow colour. Rich and elegant nose opening with citrus fruit aromas of lime, ginger and lime flowers, followed by notes of chalk, cumin and honey. Vibrant attack on the palate, which then gets well-balanced. Excellent synergy between freshness and tanginess, and lingering and clean citrus fruit finish.

 Risotto with topinambour and mantis shrimps

 grechetto gentile 100%
Alc. 13%
 15.000
 10°C.
€ 12,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna 2019



Manto rubino purpureo dalle lente lacrime colorate. Naso d'impatto e sfaccettato con il filo conduttore dei riconoscimenti dolci; prugna, mora, cannella e vaniglia ma anche peonia, cardamomo, tabacco e cuoio. Sorso di grande struttura e volume, equilibrato da tannino dolce ed energico. Finale prolungato con il frutto e la spezia protagonisti.

 Guancia brasata al vino rosso.

Purply ruby red colour with slow coloured legs. Rich and intense nose of plum, blackberry, cinnamon, vanilla, peony, cardamom, tobacco and leather. Very mouthfilling on the palate, which features a great structure and is balanced by sweet and powerful tan-nins. Lingering fruity and spicy finish.

 Chap braised with red wine.

 cabernet s. 50%,
merlot 40%,
syrah 10%
Alc. 14,5%
 5.400
 14°C.

€ 15,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: botte,
acciaio, bottiglia

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizzante 2021



 grechetto gentile 100%
Alc. 11,5%  40.000  8°C. € 11,00

 Crescentine fritte con mortadella.

Crescentine (deep-fried bread) with Mortadella.

"Il Francia Brut" Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spum. 2020

 grechetto gentile 100%
Alc. 11,5%  4.000  6°C. € 14,00

 Tagliolini scampi e zucchine

Tagliolini with prawns and courgettes



Come si legge la guida

Tutti i vini degustati e valutati dalle commissioni Ais sono nuovi e si riferiscono preferibilmente alle ultime vendemmie. Presente un focus sui condimenti dedicato alle degustazioni di olio extravergine d'oliva. Per ciascuna azienda è stato scelto un prodotto extravergine, descritto e degustato da parte di sommelier abilitati alla degustazione dell'olio.

LE SCHEDE VINO

Contengono una breve descrizione dell'azienda, descrizione e valutazione di alcuni vini (da 2 a 4) della cantina.

LE DEGUSTAZIONI

Effettuate alla cieca dalle commissioni Ais di Emilia e Romagna, seguono la metodologia e la scheda organolettica utilizzate dall'Associazione Italiana Sommeliers con valutazione di punteggio in centesimi. Di ogni vino un'analisi organolettica con suggerimenti all'abbinamento cibo/vino e temperatura ottimale di servizio. Inoltre indicati: tipologia, uvaggio, gradazione alcolica, bottiglie prodotte e prezzo indicativo in enoteca, suggerito dai produttori stessi.

IL GRAPPOLO

È il simbolo per visualizzare il risultato della degustazione. In base al punteggio ottenuto viene associato a ciascun vino un numero di acini colorati:

 **3 ACINI** > punteggio inferiore ai 75 punti (vini di discreto profilo organolettico);

 **4 ACINI** > punteggio da 75 a 79 punti (vini di discreto profilo organolettico e stilistico);

 **5 ACINI** > punteggio da 80 a 84 punti (vini di buon profilo organolettico);

 **6 ACINI** > etichette che hanno ottenuto un punteggio compreso tra gli 85 e gli 87 punti (vini di ottimo profilo organolettico).

★ LE ECCELLENZE

I vini con punteggio compreso tra 88 e 90 punti hanno sei acini e la stella, simbolo che indica le eccellenze, ovvero quei vini di ottimo profilo organolettico e stilistico, ritenuti le migliori espressioni della produzione emiliano romagnola.

★ LE ECCELLENZE ORO

I vini con punteggio uguale o superiore a 91 punti hanno sei acini e la stella d'oro, simbolo che indica le Eccellenze Oro, ovvero i vini di ottimo profilo organolettico e stilistico in riferimento alla tipologia.

LE MENZIONI

Per riconoscere valore ai vini di ottima impostazione enologica e bella espressività territoriale con valutazioni fino a 86 punti sono state introdotte le menzioni:

 **Coup de Coeur** vini che catturano l'anima e lo spirito e si distinguono per il loro valore emozionale

 **Qualità/Prezzo** vini dal buon profilo qualitativo, virtuosi in quanto si collocano sul mercato con un'ottimale proposta economica

LE COMMISSIONI

Sono formate da sommelier degustatori di Ais Emilia e Ais Romagna. Il loro compito è quello di assaggiare alla cieca i vini, valutarli, assegnare un punteggio e comporre la degustazione. Le commissioni sono divise in panel formati da 4/5 sommelier e un capo panel. Quest'ultimo ha la responsabilità del gruppo. Si occupa di rendere anonimi i campioni e sovrintende alla realizzazione delle degustazioni.