



TRAVAGLINO

... dal 1868 grandi vini

# BIBENDA 2018

BIBENDA 2018 – NOVEMBRE 2017

## TRAVAGLINO

Località Travaglino, 6A - 27040 Calvignano PV  
Tel. 0383 872222 - Fax 0383 871106  
www.travaglino.it - info@travaglino.it

Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1868 Proprietà: Lorella Comi  
Enologo: Donato Lanati, Achille Bergami Agronomo: Daniele Gilberti  
Regime di Conduzione agricola: convenzionale  
Bottiglie prodotte: 200.000 Ettari vitati di proprietà: 80  
Vendita diretta: sì  
Visite all'azienda: su prenotazione  
Come arrivarci: dalla Torino-Piacenza uscita di Casteggio per Calvignano.  
Ristorante: La Locanda di Calvignano

Una tenuta di 400 ettari complessivi di cui 80 a vigneto, oltre la metà dell'intero territorio comunale di Calvignano, è di proprietà della famiglia Comi, una vera istituzione dell'Oltrepò Pavese. La storia dell'azienda Travaglino nasce infatti nel 1868 per volontà del Cavaliere Vincenzo Comi e da allora l'espansione è stata costante fino a divenire una realtà che produce duecentomila bottiglie di qualità all'anno. In cantina spazio al celebre enologo-ricercatore Donato Lanati, affiancato da Achille Bergami, mentre al timone dell'azienda c'è Lorella Comi. I vini posti in degustazione quest'anno sono solo due, viste le assenze dei prodotti più interessanti della cantina, come il Pinot Nero Poggio della Buttinera che ben aveva impressionato nella scorsa Edizione. Buona prova dunque del Campo della Fojada Riserva, Riesling Renano piacevole e territoriale, e del Metodo Classico Gran Cuvée, Blanc de Noir vivace ed elegante.

## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT GRAN CUVÉE S.A.



Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 12,5% | € 20 | Bottiglie: 18.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino. All'olfatto emergono profumi di fiori di campo, ribes bianco, uvaspina, biscotti da tè e nocciole tostate, con nuance di agrumi freschi. Importante impalcatura acido-sapida al palato, per un sorso pulito e piacevole, equilibrato, persistente. Sosta sui lieviti per almeno 42 mesi.

**Abbinamento:** Suppli alla carbonara. Carpaccio di pesce spada affumicato.

**Produttore:** Travaglino

**Enologo:** Donato Lanati, Achille Bergami

## OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA RISERVA 2013



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Riesling Renano 100% | Gr. 13% | € 13 | Bottiglie: 1.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato. Al naso si esprime con profumi di papaia, miele di tiglio e gomma pane, poi rilascia un sentore di idrocarburi che lo proietta nella tipicità. Quest'ultima viene rimarcata in bocca da una vibrante ed energica freschezza, con un tocco morbido e una sensazione di pseudo-dolcezza. Sapido, invece, il finale. Rimane 10 mesi in acciaio sui propri lieviti e un anno in vetro per l'affinamento.

**Abbinamento:** Pizza bianca con porchetta. Falafel con hummus di ceci.

**Produttore:** Travaglino

**Enologo:** Donato Lanati, Achille Bergami