



TRAVAGLINO

... dal 1868 grandi vini

v i t a e

LA GUIDA VINI

2018

GUIDA VITAE 2018 – NOVEMBRE 2017



Lombardia

Travaglino

Località Travaglino - 27045 Calvignano (PV)

Tel. 0383 872222 Fax 0383 871106

info@travaglino.it

www.travaglino.it

Anno di fondazione: 1868 Proprietà: Famiglia Comi

Condizione enologica: Donato Lanati, Achille Bergami Condizione agronomica: Daniele Gilberti

Bottiglie prodotte: 200.000 Ettari vitati: 80

Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Convenzionale

Prosegue il grande lavoro della famiglia Comi, alla costante ricerca di qualità e innovazione, condotte sempre nel pieno rispetto di una tradizione molto profonda, le cui radici affondano assai lontano. Appartenente ai Comi da sempre, l'azienda si è accreditata nello scorrere delle generazioni come punto di riferimento per tutto l'Oltrepò Pavese. Nel suo lungo percorso sempre proiettato verso l'eccellenza quest'anno sfiora il massimo risultato con uno dei suoi grandi classici, il Riesling Campo della Fojada nella nuova veste Riserva.

· **OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA RISERVA 2013**

Bianco Doc - Riesling renano 100% - Alc. 13% - € 18 - Bt. 1.000

Giallo paglierino dorato. Al naso mette in evidenza una immediata e intensa nota di idrocarburi, che lascia poco dopo spazio a sentori più freschi di pompelmo, pesca e menta piperita e a percezioni vegetali di erba appena falciata. Una vivace freschezza e un buon tenore sapido accompagnano una beva particolarmente gradevole, espressa su sentori agrumati e minerali. Chiusura persistente. Vendemmiato nella prima decade di settembre da vigne di trentacinque anni, fermenta e matura solo in acciaio, infine 12 mesi in bottiglia. Risotto al pesce spada.

TTTT

· **PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE POGGIO DELLA BUTTINERA 2014**

Rosso Doc - Pinot nero 100% - Alc. 13% - € 20 - Bt. 5.000

Rosso rubino luminoso. Profumi schietti e marcati di visciola, lampone e fragola virano poi verso sensazioni di rosolio e vaniglia. Finale fresco di erbe aromatiche, quali timo e prezzemolo. Corrispondente all'assaggio, fresco, di garbata sapidità e buona persistenza fruttata. Vinificato solo in acciaio, riposa per 10 mesi in botti di rovere francese. Pollo alla diavola.

TTT

· **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT GRAN CUVÉE**

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 12,5% - € 20 - Bt. 15.000

Cristallino giallo paglierino solcato da perlage fine e numeroso. Sensazioni olfattive fresche di mela granny smith, pompelmo, erba cedrina e cenni fragranti di panificazione. Al palato è fresco, dalla moderata sapidità; chiude persistente, su ricordi di malto d'orzo. Solo acciaio, sosta per 42 mesi sui lieviti e affina altri 6 in bottiglia. Carpaccio di trota al pompelmo rosa.

TTT

· **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ MONTECERÉSINO 2012**

Rosato Docg Metodo Classico - Pinot nero 100% - Alc. 12,5% - € 18 - Bt. 10.000

TT

· **PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE PERNERO 2016**

Rosso Doc - Pinot nero 100% - Alc. 12,5% - € 15 - Bt. 20.000

TT