



BIBENDA 2019

GUIDA BIBENDA 2019 – NOVEMBRE 2018

Travaglino

10 {5♥}

REGIONI | REGIONE LOMBARDIA

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

Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1868
Proprietà: Lorella Comi
Enologo: Donato Lanati, Achille Bergami
Agronomo: Achille Bergami
Condizione: Convenzionale
Bottiglie prodotte: 200.000
Ettari: 80,00
vendita diretta: Sì
vendita online: Sì
Visite azienda: Sì, su prenotazione
Ristorante: La Locanda di Calvignano
Come arrivare:
dalla Torino-Piacenza uscita di Casteggio per Calvignano.

L'azienda di Calvignano presenta quest'anno alcuni dei suoi gioielli enologici: due Oltrepò Pavese Metodo Classico, sostanzialmente diversi ma accumulati da un filo logico che lega stile e precisione tecnica. Sono frutto delle premesse migliori: le vigne godono di un'esposizione privilegiata a sud e a sud-est, ad un'altitudine compresa fra 250 e 300 metri sul livello del mare, su un suolo in prevalenza bruno-calcareo e argilloso, ricco di marne e arenarie che imprimono alle uve un patrimonio aromatico unico e una caratteristica verve minerale. A questo si aggiunge il fondamentale apporto degli uomini che compongono la squadra, un team di dirigenti e tecnici consolidati e di prim'ordine, artefici di una produzione stabilmente ai vertici della denominazione.



Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Vincenzo Comi Riserva del Fondatore 2010



REGIONI REGIONE LOMBARDIA TRAVAGLINO



Produttore: Travaglino
Colore: Bianco
Tipologia: Spumante
Uve: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%
Gradazione: 12,5%
Prezzo: 30,00 €
Bottiglie: 4.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Docg
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)
Grappoli: 5
Regione: LOMBARDIA

Paglierino sgarigante dal vispo perlage. Quadro olfattivo rappresentato da frutta a polpa gialla, agrumi canditi, pane grigliato, curry, zafferano e note minerali, in equilibrata fusione. Assaggio perfettamente bilanciato, perlage di non comune sottigliezza e lungo finale, affine al quadro aromatico. Vinificazione in acciaio, poi almeno 60 mesi in bottiglia sui lieviti.

Abbinamento

Fagottini di speck ripieni di robiola con torcelli, Gamberoni al vapore con foie gras al Torcolato

Oltrepò Pavese Pinot Nero Poggio della Buttinera 2015



REGIONI REGIONE LOMBARDIA TRAVAGLINO

Produttore: Travaglino
Colore: Rosso
Uve: Pinot Nero 100%
Gradazione: 13,0%
Prezzo: 21,00 €
Bottiglie: 5.000
Tipo bottiglia: 0,750 L
Denominazione: Doc
Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)
Grappoli: 4
Regione: LOMBARDIA

Granato con nuance rubino. Approccio olfattivo diretto e ammalante; richiama fragole e lamponi in confettura, seguiti da caramella alla violetta, muschio, spezie e liquirizia. In bocca è caldo, sostanzioso e simmetrico, pur mantenendo la tipica scorrevolezza d'assaggio del vitigno. Un anno in barrique.

Abbinamento

Cappone lardellato, Germano reale allo spiedo con polenta gialla



Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Brut Gran Cuvée Blanc de Noir



REGIONI REGIONE LOMBARDA TRAVAGLINO

Produttore: Travaglino

Colore: Bianco

Tipologia: Spumante

Uve: Pinot Nero 100%

Gradazione: 12,5%

Prezzo: 20,00 €

Bottiglie: 18.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 4

Regione: LOMBARDIA

Paglierino acceso di raffinata spuma. Naso di cedro candito, pesca, banana matura, lime e un'amabile impressione di lieviti e nocciola. Bollicine di media grana e buon compromesso fra eleganza e struttura. Chiusura fresca e appagante. Sosta sui lieviti per almeno 42 mesi.

Abbinamento

Quiche con scarola e cubetti di cotto, Aperitivi con finger food

Oltrepò Pavese Riesling Campo della Fojada 2017



REGIONI REGIONE LOMBARDA TRAVAGLINO

Produttore: Travaglino

Colore: Bianco

Uve: Riesling Renano 100%

Gradazione: 13,0%

Prezzo: 15,00 €

Bottiglie: 30.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: DOC

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 4

Regione: LOMBARDIA

Paglierino acceso. Offre fragranze di frutta a polpa gialla, pistacchio e agrumi, in un quadro minerale e salmastro. Approccio gustativo affascinante, è un sorso di freschezza e sapidità autorevoli, affinate da una struttura concentrata e appetitosa. 6 mesi in acciaio e altrettanti in bottiglia.

Abbinamento

Spaghetti con i cannolicchi, Mazzancolle e calamari gratinati