

SPIRITO di VINO

SPIRITO DI VINO – DICEMBRE 2019



T



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG

TRAVAGLINO Gran Cuvée Blanc de Noir

Siamo alla quinta generazione della famiglia discendente dal Cav. Vincenzo Gaetano Comi, milanese, che acquista nel 1868 la prima porzione del tenimento che già allora era detto «di Travaglino» e lo porta negli anni 60 fino ai 400 ettari. La gioventù e l'entusiasmo traspasiano dai vini della tenuta posta in una regione, la Lombardia, dove un'azienda su sette è guidata da under 40: qui Cristina Cerri Comi con l'enologo Achille Bergami lavora a una gamma ampia ma dall'identità sempre più nitida soprattutto nel metodo Classico. Gran Cuvée è un emblema dello stile Travaglino fondato sul Pinot nero, con note di susine gialle e ribes, pane e pasticceria sfumata di mela e maracuja, dal palato polposo con un finale di agrumi dalla finezza curata.

UVE: 100% Pinot nero
MATURAZIONE SUI LIEVITI: 60 mesi
DOSAGGIO: 4 gr/lt

FOOD PAIRING: Spaghettoni con sgombro olive pinoli e capperi
MUSIC PAIRING: Time after time - Cindy Lauper

€
38

 Nella gamma di vini di Tenuta Travaglino le bollicine hanno un posto speciale, come la cuvée Riserva Vincenzo Comi che è stata dedicata al fondatore, ma anche i Riesling riescono a sorprendere, in particolare la Riserva 2016 del Campo della Fojada.

 **TRAVAGLINO** Località Travaglino - Calvignano (Pavia)
travaglino.it