

# Viniplus 2020 di Lombardia

VINIPLUS.WINE – DICEMBRE 2019

## Travaglino

**ANNO DI FONDAZIONE:** 1868

**TITOLARE:** Famiglia Comi

**ENOLOGO/WINEMAKER:** Donato Lanati, Achille Bergami

**AGRONOMO:** Achille Bergami

**ADDETTO ACCOGLIENZA:** Alessandro Cerri

### PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: **HA 80**

Numero di etichette prodotte: **14**

Numero di bottiglie prodotte: **188.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Si**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**

L'azienda svolge altre attività? **Si**

Quali? **coltivazioni erbacee, agriturismo, organizzazione eventi e manifestazioni sul vino**

Vendita diretta del vino al pubblico? **Si**

Sono previste visite in azienda? **Si** su prenotazione

Numero massimo di visitatori: **100**

Lingue parlate in azienda: 

### CONTATTI

#### TRAVAGLINO

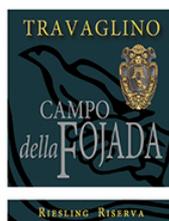
27040 Calvignano (PV) - Località Travaglino

0383 872222

info@travaglino.it

www.travaglino.it

### LINK SOCIAL



Travaglino

## OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA RISERVA 2016

**Rosa Oro 2020**

**TIPOLOGIA:** DOC Bianco

**BOTTIGLIE:** 2.000

**ALCOL:** 13 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 15

**VITIGNI:** Riesling renano 100%

**RESA/HA:** 60

**CEPPI/HA:** 4.500

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argillo-calcareo

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, regolare

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Si

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Si

**LIEVITI SELEZIONATI:** Si

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Si

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 88



Travaglino

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE POGGIO DELLA BUTTINERA RISERVA 2016

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso

**BOTTIGLIE:** 4.500

**ALCOL:** 13 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 25

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 60

**CEPPI/HA:** 4.500

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argillo-calcareo su marne e arenarie

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, regolare

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Si

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Si

**LIEVITI SELEZIONATI:** Si

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Si

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in acciaio, 10 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 80



Travaglino

## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ CRUASÉ MONTECÉRÉSINO 2013

**TIPOLOGIA:** DOCG Rosato Metodo Classico

**BOTTIGLIE:** 12.000

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 19

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 80

**CEPPI/HA:** 4.500

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argillo-calcareo su marna e arenarie

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, anticipata

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** Sì

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio, almeno 24 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

**SO<sub>2</sub>:** 80



Travaglino

## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT GRAN CUVÉE BLANC DE NOIR

**TIPOLOGIA:** DOCG Bianco Metodo Classico

**BOTTIGLIE:** 20.000

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 20

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 80

**CEPPI/HA:** 4.500

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argillo-calcareo su marna e arenarie

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, anticipata

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** Sì

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio, almeno 36 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

**SO<sub>2</sub>:** 80