



ENOPRESS.IT – 10 NOVEMBRE 2020

METODO CLASSICO GRAN CUVÉE 2016

Il figlio primogenito degli spumanti di Tenuta Travaglino diventa millesimato

Calvignano – Il Metodo Classico Gran Cuvée, Blanc de noir, Brut millesimato, è la prima etichetta dei Metodo Classico prodotta da Tenuta Travaglino e dal 2016 diventa millesimato perché il legame tra territorio, vendemmia e vino sia ancora più unico e imprescindibile. Pinot Nero vinificato in purezza dalle migliori uve della Tenuta, con un bassissimo residuo zuccherino (3-4 grammi/litro) per esaltare ancora di più la viva espressione territoriale dell'Oltrepò.

«Sono molto legata a questa etichetta, racconta Cristina Cerri Comi, quinta generazione a guida dell'azienda di famiglia, insieme al fratello Alessandro. Non solo è il primo nato dei nostri Metodo Classico ma è quello che senza dubbio rappresenta maggiormente la storia e l'evoluzione, parlando di spumanti, di Tenuta Travaglino. Lo possiamo leggere come simbolo della tradizione più autentica e profonda del nostro territorio. Dal 2016 viene riportato il millesimo in etichetta per valorizzare ancora di più le uve e i vigneti da cui provengono.»



Le uve arrivano principalmente dalla Vigna del Portico che si estende per 2,5 ettari ad un'altezza di circa 260 mt s.l.m. e da una selezione di vigne di età media non inferiore ai 25 anni. Suoli argilloso-calcarei, su marne sabbiose, attraversati da falde acquifere in profondità. Un terreno sempre fresco e

idratato che garantisce un'acidità delle uve ottimale per la base da spumante. Una tessitura geologica che conferisce aromaticità, valorizzando i profumi tipici del Pinot Nero.

La vinificazione avviene in bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18° in acciaio. Il tiraggio è avvenuto a marzo 2017 e la sboccatura a maggio 2020. L'affinamento in bottiglia, sui lieviti, avviene per almeno 36 mesi.

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente con caratteristici sentori di crosta di pane e frutta secca. In bocca si presenta fresco e particolarmente sapido. Ottimo come aperitivo, accompagna altresì, egregiamente, piatti di pesce e carni bianche.

Quattro gli spumanti prodotti dall'azienda di Calvignano, ottenuti esclusivamente da vigneti di proprietà, tutti coltivati, a corpo unico, attorno alla storica Tenuta. Accanto al Gran Cuvée, il Cuvée 59, brut di Pinot Nero e Chardonnay, il Montecérésino, brut millesimato Rosé 100% Pinot Nero, le cui vigne sorgono sull'omonimo bricco che domina la Tenuta e il Vincenzo Comi Riserva del Fondatore, brut millesimato di Pinot Nero e Chardonnay.

Una scelta di valorizzare la scalpitante personalità dell'Oltrepò che si esprime attraverso uno dei suoi vitigni più rappresentativi, senza mai dimenticare di privilegiare l'attenzione verso il territorio, la sua biodiversità, le qualità intrinseche che il paesaggio è in grado di trasferire nel bicchiere.

.....

Con 400 ettari, di cui 80 vitati, Travaglino è un universo di emozioni dove la vite, gli uomini e il paesaggio dimostrano la complessità di un territorio ricco di storia, tradizioni, vita e dove emerge pienamente la straordinaria vocazione vitivinicola. Tenuta Travaglino sorge sulle colline dell'Oltrepò Pavese e di quest'ultimo è la realtà vitivinicola più antica, promuovendo e credendo nelle potenzialità del proprio territorio da cinque generazioni. La storia della tenuta è millenaria: da monastero medievale a tenuta vitivinicola ottocentesca, da cantina a complesso enoturistico. Una passione che si tramanda da generazioni. Le vigne della tenuta Travaglino, tutte comprese ad un'altitudine fra i 250 e i 300 mt s.l.m., si estendono in una proprietà a corpo unico in collina, una vera rarità che racchiude un fascino suggestivo.