



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

il Golosario

OTTOBRE 2023

Il Golosario di Paolo Massobrio parla di Oltrepò Terra di Pinot Nero. Non poteva mancare il racconto delle nostre etichette.

ARTICOLO COMPLETO AL LINK: [È il frutto il quid dei Pinot Nero d'Oltrepò \(ilgolosario.it\)](https://www.ilgolosario.it)

Travaglino di Calvignano è la cantina che anche quest'anno ha fatto strike nei miei assaggi, con 5 asterischi pieni su tutti i vini. Ecco il **Gran Cuvée 2018**: un extra brut dal colore oro brillante. Al naso note profonde ed eleganti dove emerge subito la frutta. Ci sono tensione minerale e cenni di spezie. Il sorso è molto ricco, fresco, pieno, sapido. Ancor più intrigante il **"Vincenzo Comi" 2016**. Extrabrut che champagneggia: ricco di erbe officinali riesce ad essere immediatamente balsamico. In bocca è cremoso, elegante, con un finale sapido che è perfetto. Il **Pinot Nero rosé 2019 "Monteceresino"**, nasce a 350 mt sul mare. Ha colore che tende all'arancio. E al naso note argillose e minerali. Molto buono, pieno, sapido, lungo.



Quindi l'**Oltrepò Pavese Pinot Nero "Pernero" 2022**, fruttato fresco, dove senti i tannini e anche la freschezza. Ma voti ancora alti per il **"Poggio della Buttinera", Pinot nero riserva 2019**. Colore aranciato; naso franco e fruttato dove avverti sempre la viola. Molto profondo al sorso, tannico, elegante, con la finezza di un Chanel n 5. Mi ha colpito assai la profondità. Per questo andrò presto ad assaggiare gli altri vini di questa maison che ha pure una grande vocazione enoturistica.