



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 02 Febbraio 2023 | aggiornato alle 16:25 | 91558 articoli in archivio

TRAVAGLINO

HOME » VINO » SCHEDE TECNICHE

Cuvée 59 Oltrepò Pavese metodo classico Docg

02 febbraio 2023 | 14:56 [f](#) [t](#) [in](#) [w](#) [v](#) [e](#)

Aspetto perlaceo lucente con una bollicina finissima. Il naso è di personalità, grande struttura e piacevole intensità. La crosta di pane, la crema pasticciera al limone, la mela golden, il pepe bianco, il biancospino... un naso decisamente complesso. Il sorso è piacevole. Chiama un piatto di struttura e nella piacevolezza data dalla freschezza abbiamo la rotondità dell'80% del Pinot nero che regala forza e potenza.



Cuvée 59 Oltrepò Pavese metodo classico Docg

VITIGNO: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

VIGNETO: vigna del Portico e selezione di altre vigne

SUOLO: argilloso-calcareo, su marne e arenarie

VINIFICAZIONE: in bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base e vini di riserva. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi.

NOTE: metodo Classico ottenuto utilizzando una parte di vini di riserva che conferiscono complessità e persistenza ad ogni annata. La piacevole complessità aromatica di pesca bianca e fiori, unita ad una lunga persistenza gustativa, donano eleganza e personalità.

ABBINAMENTI: impareggiabile aperitivo e ottimo con frutti di mare.

Prezzo franco cantina: 15,30 € iva esclusa

[Tenuta Travaglino](#)

Località Travaglino - 27045 Calvignano (Pv)

Tel 0383 872 222

[HOME](#) » [VINO](#) » [SCHEDE TECNICHE](#) » [Cuvée 59 Oltrepò Pavese metodo classico Docg - Italia a Tavola](#)



[VINO](#)

[WINE](#)

[IAT](#)

[ITALIAATAVOLA](#)

[OLTREPÒ PAVESE](#)

[METODO CLASSICO](#)

[CUVEE 59](#)

[PINOT NERO](#)

[CHARDONNAY](#)

SCRIVI UN COMMENTO

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini