



FOODYEXPERIENCE.COM – 29 APRILE 2019

Tenuta Travaglino: azienda d'eccellenza nell'Oltrepò Pavese



Tenuta Travaglino a Calvignano, in Oltrepò Pavese. Un'azienda dal fascino e dalla storia millenaria che inizia agli albari del Medioevo.

Quella dell'**Oltrepò Pavese** è la storia di un **territorio a vocazione vinicola nobile**, pronto a dare la scalata alle vette della spumantistica italiana! È la **culla italiana del Pinot nero**, vitigno allevato in oltre **3000** dei complessivi **13.500 ettari** vitati.

*“L'equivalente di **18.900 campi di calcio** della dimensione dello **Stadio Olimpico**”* come spiega il sito del [Consorzio di Tutela](#). Un lembo di terra ampio e benedetto tra **Emilia**,



Liguria e Piemonte, che senza dubbio rappresenta **una delle aree spumantistiche italiane** maggiormente vocate.



Foto winenews.it

Travaglino: dal Medioevo ad oggi

In questo magico territorio, precisamente a **Calvignano**, in provincia di **Pavia**, si trova la **storica Tenuta Travaglino**.

La Tenuta nasce attorno al **XII secolo**, e vede un'importante svolta nel 1868, quando venne acquistata dal **Cavaliere milanese Vincenzo Comi**.

Da allora, di generazione in generazione, la realtà della **Tenuta Travaglino** è stata trasmessa di padre in figlio, attraverso un percorso di crescita continua e costante, grazie al lavoro e grazie alle innovazioni, culminate nel 1965 con un importante **progetto di zonazione**.





Tenuta travaglino a Calvignano, Oltrepò pavese

Oggi l'azienda, gestita dalla **quinta generazione familiare**, rappresenta l'indiscusso **punto di riferimento** di tutta la denominazione dell'Oltrepò Pavese e non solo.

Estesa su una **superficie** complessiva di circa **400 ettari**, di cui al momento **80 ettari impiantati e vigneto**. Travaglino vede in un corpo unico crescere le varietà di **pinot nero, pinot grigio, riesling e chardonnay**, accompagnate dagli autoctoni di **croatina e barbera**.



Tenuta Travaglino, Calvignano (PV)

In **cantina**, le sensazioni che trasudano sono quelle di vitalità, fatica, ingegno e bellezza, per dei luoghi che sono quasi magici, affascinanti, pur rinnovati negli anni Ottanta nella loro funzionalità.

Accanto alle tradizionali **botti di rovere francese** trovano spazio efficienti serbatoi in acciaio termo-condizionato, barrique e autoclavi, impiegati senza mai prevaricare le più antiche tradizioni del luogo.

Vincenzo Comi Riserva del Fondatore è il **metodo classico** più rappresentativo della Tenuta, **85% Pinot nero, 15% Chardonnay**, almeno **60 mesi di affinamento sui lieviti**, in questo caso oltre i 90 per il millesimo 2008. Una bollicina finissima da accompagnare a tartare di pesce.



Tenuta Travaglino – Cantina

Per tutti gli **appassionati e i wine lovers** curiosi di visitare l'azienda sappiate che vi aspetta più che una semplice [degustazione di vino](#) ma un vero **tuffo nel passato**, nella **storia millenaria** e in un territorio magico ed incontaminato dove **viti, boschi e campi agricoli** creano un **paesaggio rurale di rara bellezza**.

Ad accogliervi nel vostro [wine tour](#) ci sarà anche **Alessandro Cerri**, che oltre ad occuparsi dell'azienda di famiglia ama accogliere i propri ospiti per farli sentire proprio come a casa. **Per info e prenotazioni, [clicca qui](#)**.



Cari [#foodlovers](#) oggi vi portiamo nell' Oltrepò Pavese esattamente a Calvignano (PV) per presentarvi la [#wine](#) experience della settimana 🍷

➡️ In questo territorio a vocazione vinicola nobile, sorge la storica Tenuta Travaglino, le cui origini risalgono al XII secolo. Per tutti gli [#appassionati](#) e i [#winelovers](#) curiosi di visitare l'azienda sappiate che vi aspetta più che una semplice [#degustazione](#) di [#vino](#) ma un vero tuffo nel passato, nella [#storia](#) millenaria e in un territori... Altro...



BLOG.FOODYEXPERIENCE.COM

Tenuta Travaglino: azienda d'eccellenza nell'Oltrepò Pavese - Foody

👍 4