

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

SO₂: 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

SO₂: 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

SO₂: 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

SO₂: 80