



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

CORRIERE DELLA SERA

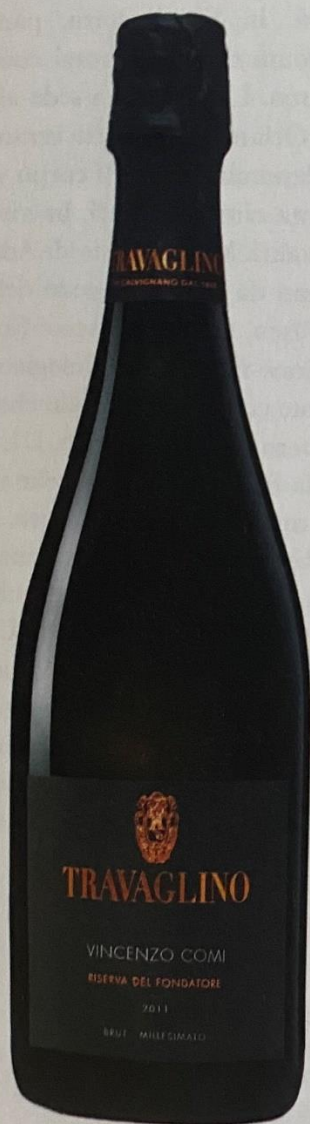
Luciano Ferraro seleziona 80 vini italiani per bere bene durante le feste sull'inserto del Corriere della Sera.

Il VINCENZO COMI Riserva del Fondatore sfreccia tra i migliori con la DOCG 2011.



Travaglino

VINCENZO COMI RISERVA DEL FONDATORE 2011 Extra Brut Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg



Dotata di un fascino unico, la Tenuta Travaglino, ex monastero di origine medievale, trasformato poi in villa padronale, è la più antica realtà vitivinicola dell'Oltrepò Pavese. Da oltre cinque generazioni promuove con orgoglio la denominazione, valorizzando la produzione del pinot nero e del riesling renano. La storia dell'azienda inizia con il cavaliere Vincenzo Comi, originario di Milano, che nel 1868 acquista la villa e gli ettari attorno. Una trasformazione e rivalutazione che avviene negli anni successivi, fino ad arrivare all'ultima generazione rappresentata da Cristina e Alessandro Cerri Comi. I vigneti, oggi circa 80 ettari, dimorano a Calvignano, alle pendici del monte Ceresino, un'area con suoli argilloso-calcarei che poggiano su marne e arenarie, ricchi di microelementi. Un Metodo Classico di grande personalità e complessità, in grado di risaltare l'artigianalità del prodotto. Leggere note di papaya e passion fruit, con intense sfumature croccanti di crosta di pane. Delicata la bollicina, che rende la permanenza in bocca di notevole gradevolezza.



Travaglino
Località Travaglino
27045 Calvignano (PV)
Tel. +39 0383 872222

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia

UVAGGIO: Pinot nero

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: almeno 60 mesi

DOSAGGIO: Extra Brut

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: crostacei, triglie alla livornese, tortelli ripieni di pesce

PREZZO: 43 euro