



The Italian Wine Journal

ITALIANWINEJOURNAL.COM – 27 GIUGNO 2018

DEGUSTAZIONI

Travaglino, Riserva del Fondatore 150° , Oltrepò Pavese DOCG 2008: la degustazione



“La Riserva del Fondatore 150° è un universo di emozioni racchiuse in una bottiglia, una storia lunga 150 anni che merita di essere celebrata in modo adeguato, ringraziando e dando merito a tutti coloro che hanno contribuito alla crescita dell’azienda della mia famiglia”. Così Cristina Cerri Comi, oggi alla guida della Tenuta, descrive il nuovo spumante e continua “In 150 anni di vita la particolarità di Travaglino è stata quella di essere pioniere, di guardare al futuro in modo coerente con il passato”. Cristina Cerri Comi rappresenta la



quinta generazione di una realtà che vanta 400 ettari di proprietà, a corpo unico, di cui 80 vitati, 12 casine, un borgo storico e una locanda. 7 vitigni coltivati e 14 etichette prodotte sotto la supervisione dell'enologo Achille Bergami in collaborazione con Donato Lanati ed il suo centro di ricerca Enosis, un lavoro di squadra per racchiudere in ogni bottiglia la straordinaria vocazione di un territorio.

Travaglino festeggia il suo 150.mo anniversario con un nuovo Metodo classico, il cui blend vede Pinot Nero 95 % e Chardonnay a chiudere. Le uve provengono dalle vigne più antiche della maison che poggiano su un suolo argilloso – calcareo e marne sabbiose. Esposto a sud – est 250 – 300 m di altitudine

La Riserva del Fondatore 150° è un connubio tra potenza, freschezza ed evoluzione che ben si integrano in un'effervescenza fine ed armoniosa. Pensato per non essere dosato ed esprimere tutta l'essenza di Travaglino e del territorio che lo origina. Trattandosi di una speciale creazione di Riserva del Fondatore è in grado d'invecchiare magnificamente. All'olfatto speziato e maturo affascina per le note tostate. Al palato è avvolgente fine e persistente, l'affinamento sui lieviti ha permesso di creare un'armonia di gusti che conquista al primo assaggio.