

# v i t a e

LA GUIDA VINI

2019

GUIDA VITAE 2019 – NOVEMBRE 2018

## Travaglino

Località Travaglino - 27045 Calvignano (PV)  
Tel. 0383 872222 Fax 0383 871106  
info@travaglino.it  
www.travaglino.it

### Proprietà:

Famiglia Comi

### Condizione enologica:

Donato Lanati, Achille Bergami

### Condizione agronomica:

Achille Bergami

### Viticolture:

Lotta integrata

### Ettari vitati:

80

### Bottiglie prodotte:

200.000

### Vendita diretta:

SI

### Visite in azienda:

SI

### Anno di fondazione:

1868

Sotto la guida della giovane Cristina Cerri Comi, la cantina Travaglino, forte del suo secolo e mezzo di attività, continua il processo di rilancio della produzione, con lo sguardo sempre ben fisso alla qualità. Pinot nero e Riesling si confermano i vitigni che riescono a esprimere appieno le potenzialità dell'area pavese. Il Pinot nero Poggio della Buttinera Riserva 2015 sfiora l'eccellenza e il Metodo Classico Pinot Nero Brut Vincenzo Comi 2010 conquista un ottimo punteggio, così come il Riesling Campo della Fojada Riserva 2015.

### TTTT

#### PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE POGGIO DELLA BUTTINERA RISERVA 2015

Rosso Doc - Pinot nero 100% - **Alc.** 13% - € 25 - **Bt.** 5.000  
Rosso rubino con riflessi granato. Il profilo olfattivo spazia tra i sentori fruttati di fragola, ribes rosso, lampone e ciliegia, e quelli floreali di viola, rosa e lavanda. Completano il bouquet pepe rosa, cardamomo, chiodi di garofano e lievi sbuffi di anice ed eucalipto. In bocca la freschezza è briosa e la sapidità abbondante. Il tannino è già delicato e setoso. Ottima persistenza su ritorni balsamici. Matura in botti di rovere francese da 500 litri per 12 mesi. Filetto di manzo con salsa di mirtilli rossi.

### TTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT VINCENZO COMI 2010

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 85%, Chardonnay 15% - **Alc.** 12,5% - € 30 - **Bt.** 4.000  
Paglierino luminoso e intenso, con perlage fine e persistente. Olfatto raffinato e sottile: fragoline di bosco, ribes, melograno, pompelmo rosa, arancia bionda, mandarino. Erbe aromatiche e fiori di campo; vaghi echi di vaniglia e cannella. Sorso elegante, equilibrato e avvolgente. Lunga persistenza. Dopo 8 mesi di riposo in acciaio, trascorre 60 mesi sui lieviti. Astice alla catalana.

### TTT

#### OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA RISERVA 2015

Bianco Doc - Riesling renano 100%  
**Alc.** 13% - € 20 - **Bt.** 1.800  
Giallo paglierino molto luminoso. Profilo odoroso sviluppato su pera, pesca bianca, susina, fiori di campo, camomilla, timo, salvia e una leggera traccia minerale. Pieno al palato, in equilibrio tra freschezza e morbidezza; lunga permanenza dall'appagante finale ammandorlato. Sosta sui propri lieviti per 12 mesi e affina in bottiglia per 11 mesi. Ravioli agli spinaci.

### TTT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT GRAN CUVÉE BLANC DE NOIR

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 100%  
**Alc.** 12,5% - € 20 - **Bt.** 18.000

### TT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT CUVÉE 59 2014

Bianco Docg Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20% - **Alc.** 12,5% - € 20 - **Bt.** 10.000

### TT

#### OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DELLA FOJADA 2017

Bianco Doc - Riesling renano 100%  
**Alc.** 13% - € 15 - **Bt.** 30.000