TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

VITICOLTORI IN CALVIGNANO DAL 1868.

TRAVAGLINO

lat. 37°36’57.0” N
long. 15°05’56.0” E

IDENTITÀ

TENUTA TRAVAGLINO

Travaglino con 400 ettari in corpo unico, di cui 80 vitati, 12 cascine di proprietà, un borgo storico e una locanda rappresenta più del 60% delle terre di Calvignano, il comune che la ospita. La Tenuta è un universo di emozioni dove vite, uomini e paesaggio dimostrano la complessità e la bellezza di un territorio ricco di storia, tradizioni, gusto e una straordinaria vocazione vitivinicola.

Da monastero medievale a tenuta vitivinicola ottocentesca. Da cantina innovativa a località enoturistica. Travaglino è una delle realtà più antiche dell'Oltrepò Pavese che oggi coltiva oltre 80 ettari di vigneto immersi in un paesaggio rurale e boschivo di incontaminata bellezza.

Una storia di tradizione, avanguardia e passione vitivinicola che, da cinque generazioni, promuove e crede nelle potenzialità del proprio territorio, valorizzando il paesaggio circostante, patria italiana del Pinot Nero e del Riesling, che proprio qui a Calvignano trovano le loro espressioni più autentiche.

OLTREPÒ PAVESE

La Tenuta si trova nella parte centro occidentale dell'Oltrepò Pavese, mille chilometri quadrati di colline e valli a sud del fiume Po tra Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Un territorio di scambi e commerci, un incontro fra mare, appennino e pianura che hanno arricchito l'area di tradizioni, cibi, lingue e culture diverse. L'Oltrepò Pavese con 13.500 ettari vitati è il primo bacino vitivinicolo della Lombardia, nonché la più importante area spumantistica d'Italia.

È il «regno» del Pinot Nero la cui superficie vitata, oltre 3 mila ettari, è la più importante in Italia. Nel 1865 è qui che venne alla luce il primo Metodo Classico a base di Pinot Nero, che oggi, grazie alla DOCG, rappresenta il vertice della denominazione.

STORIA

1111. JOHANNIS DE TRAVALINO. La prima notizia certa della Tenuta risale al 1111, precisamente al 18 novembre. L'atto testamentario del prete Gisulfo cita il castello di Calvignano e «tria miliaria in circuito ipsi loci», tre miglia di terre circostanti. Tra i testimoni dell'atto è presente Johannis de Travalino, a cui si deve il toponimo della località omonima. Risalgono a quell'epoca le prime pietre della futura Tenuta, che per secoli fu adibita a monastero e complesso agricolo.

1240. LE VIGNE «NOVELLE». Frate Guidone di Sannazzaro ottiene la giurisdizione su Calvignano. Tra le terre in suo possesso compaiono la località Travaglino e, per la prima volta nella zona, viene utilizzato il termine «vigne novelle», indizio di una fiorente attività vitivinicola.

1600-1700. VILLA TRAVAGLINO. La Villa Travaglino viene trasformata nell'odierno complesso composto da una corte padronale, l'oratorio e le abitazioni coloniche.

1868. NASCE L'AZIENDA AGRICOLA TRAVAGLINO. Il Cavalier Vincenzo Comi da Milano acquista la Villa e 810 pertiche milanesi di terreno circostante, circa 53 ettari. È il primo nucleo della Tenuta Travaglino.

1879. L'ACCORPAMENTO E LO STEMMA. La Contessa Giuseppina Sottocasa si unisce a Vincenzo Comi portando in dote lo stemma di famiglia. L'azienda si estende fino ad un totale di 2891 pertiche milanesi (circa 189 ettari).

1965. UNA NUOVA FONDAZIONE. Vincenzo Comi, nipote del Cavaliere, rivoluziona Travaglino trasformando l'antica Tenuta in una cantina vitivinicola. A lui si deve la prima zonazione aziendale, ovvero l'analisi e la scelta degli appezzamenti più vocati dove reimpiantare i vitigni migliori. Viene ristrutturata La Locanda, centro dell'ospitalità di Travaglino.

1990 – 2000. UNA CANTINA MODERNA. Alla zonazione aziendale segue la riqualificazione e la modernizzazione della cantina. Vengono acquistate tecnologie all'avanguardia, le botti in cemento sono sostituite con moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata.

2013. LA QUINTA GENERAZIONE. Entra in azienda inizialmente Cristina e successivamente Alessandro Cerri Comi, nipoti di Vincenzo. L'attenzione si focalizza sulla qualità dei vini prodotti e sulla razionalizzazione del lavoro aziendale che viene concentrato sui due vitigni principali della Tenuta: il Pinot Nero, nelle sue innumerevoli sfumature e il Riesling Renano. Nasce una nuova squadra di professionisti formata dal consulente enologico Donato Lanati, supportato dal centro di ricerca Enosis e dall'enologo Achille Bergami.

Nella foto
CRISTINA CERRI COMI

TRAVAGLINO

CARATTERE

Travaglino possiede un bagaglio di esperienze e una vocazione alla qualità che oggi ne fanno il punto di riferimento per l'Oltrepò Pavese nel mondo, un marchio orgogliosamente territoriale con una naturale predisposizione internazionale.

VALORIZZARE IL TERRITORIO

Travaglino lavora costantemente alla valorizzazione della viva e scalpitante personalità del territorio espressa nei suoi vitigni più rappresentativi: il Pinot Nero e il Riesling Renano. Una scelta che privilegia l'attenzione verso la sua terra d'origine, la sua biodiversità, le qualità intrinseche che il paesaggio è in grado di trasferire nel bicchiere.

IL RIESLING RENANO. Travaglino ha scelto di convertire tutti i vigneti di Riesling Italico con Riesling Renano selezionato direttamente da vivaisti tedeschi.

SOSTENIBILITÀ

Travaglino adotta i principi di un'agricoltura a basso impatto ambientale, razionale e sostenibile. I terreni sono a corpo unico, con drenaggio controllato, e le colture sono integrate in 200 ettari di macchia boschiva. Il numero dei trattamenti è ridotto al minimo indispensabile e vengono rigorosamente applicati i principi della lotta integrata. Una sensibilità che rispetta non solo la natura, ma le persone che tutt'ora vivono e lavorano all'interno della Tenuta.

LA LOTTA INTEGRATA garantisce al consumatore che la produzione vinicola ha seguito stringenti parametri di produzione sostenibile ed ecocompatibile lungo tutta la filiera agricola. Significa attenzione alla biodiversità, alla ricchezza microbiologica dei suoli, alle risorse idriche e alla lotta agli insetti nocivi con la confusione sessuale.

In the picture
CRISTINA AND ALESSANDRO CERRI
COMI

VIGNE

Travaglino coltiva 80 ettari di vigneti nella parte centro occidentale dell'Oltrepò Pavese, a Calvignano, sulle pendici del Monte Cérésino. Un'area collinare d'incontaminata bellezza, caratterizzata da suoli argilloso - calcarei che poggiano su marne e arenarie, ricchi di microelementi, da secoli adatti alla coltivazione della vite.

UN OTTIMO MICROCLIMA

Fresco e ventilato, segnato da una buona escursione termica tra giorno e notte, il microclima di Travaglino favorisce la crescita di uve sane, croccanti, dall'ottima acidità: caratteristiche cruciali per esaltare gli aromi del Pinot Nero e del Riesling Renano, che qui raggiungono espressioni e longevità uniche.

LA ZONAZIONE

Nel 1965, Vincenzo Comi, nipote del fondatore, cominciò un importante lavoro di zonazione aziendale. Per ogni appezzamento fu individuato il vitigno più adatto al tipo di terreno ed al microclima.

LA STRADA DEI VIGNETI

Calvignano è un piccolo comune in Provincia di Pavia, sulle colline tra Casteggio e Montalto Pavese. Fondato nell' 800 d.C., fu infeudato a importanti famiglie. Da sempre terra vocata alla viticoltura (i cui primi cenni risalgono al 1240), il toponimo di Calvignano deriva da «calle vignato», ovvero «strada circondata da vigneti».

LA CANTINA

Travaglino è un piccolo borgo, da sempre animato da persone che si sono dedicate al vino e che ancora oggi abitano all'interno della Tenuta. Visitare Travaglino è vivere l'emozione di un incontro.

Un luogo fuori dal tempo, dove il respiro del tempo soffia tra pietre millenarie, botti di rovere e volte in mattoni che restituiscono la millenaria storia di una Tenuta da sempre dedicata al vino.

Le prime pietre risalgono al 1000, quando fu un monastero. Conservate e ristrutturate con cura nel corso del tempo, le cantine storiche di Travaglino sono la più antica "cattedrale enologica dell'Oltrepò Pavese".

LA GHIACCIAIA

Testimonianza del glorioso passato di Travaglino è la ghiacciaia o neviera medievale, ambiente sotterraneo in cui veniva immagazzinata la neve per essere trasformata in ghiaccio e conservare gli alimenti deperibili. Anche grazie alla ghiacciaia di notevoli dimensioni, Travaglino è da sempre considerato un importante riferimento demografico del territorio.

I VINI

UNA PIACEVOLE ELEGANZA

VINI VIVI, AUTOREVOLI, RICONOSCIBILI, SEMPRE TERRITORIALI.

Travaglino ha scelto di produrre vini capaci di raccontare la storia delle loro origini. Vini sempre eleganti, mai banali, che valorizzano finezza e piacevolezza. In cantina, Travaglino opera delicatamente per conservare tutte le qualità contenute nelle sue uve, accompagnando il vino dalla vigna alla bottiglia nella sua piena espressione varietale.

QUALITÀ TRAVAGLINO

- Vigneti collinari tra quota 220 e 350 s.l.m.
- Esposizione prevalentemente a Sud.
- Solo uve di proprietà, selezionate scrupolosamente

- Vendemmia manuale in cassette da 20 kg
- Pigiatura soffice entro 2 ore dalla raccolta

- Basse rese per mantenere la qualità dei vini

BRAGLINO

METODO CLASSICO

VINCENZO COMI
Riserva del Fondatore

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG
Millesimato Extra Brut

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Vigna del Portico e selezione delle altre vigne più vecchie

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 250-300 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base, prodotti con le uve dei vigneti più antichi. Almeno 60 mesi sui lieviti.

NOTE
Il remuage manuale esalta l'artigianalità di un prodotto unico, che conserva una straordinaria capacità di evolvere nel tempo. Il colore giallo paglierino carico, il caratteristico profumo ricco di sentori di crosta di pane e frutta matura, il perlage è fine e persistente.

ABBINAMENTI
Ideale in abbinamento ad una cucina di qualità, perfetto per creare un'occasione.

METODO CLASSICO

GRAN CUVÉE
Blanc de Noir

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG
Millesimato Extra Brut

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Vigna del Portico e selezione di altre vigne

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 250-300 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 36 mesi.

NOTE
Pinot Nero Metodo Classico, ottenuto selezionando le migliori uve per conferire complessità e persistenza. Colore paglierino, perlage fine cremoso e persistente, caratteristici sentori di crosta di pane e frutta secca, fresco e particolarmente sapido.

ABBINAMENTI
Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente tutti i cibi in particolare piatti di pesce e carni bianche.

METODO CLASSICO

MONTECÉRÉSINO
Rosè

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÈ DOCG
Extra Brut Millesimato

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Monte Cérésino

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 350 metri slm

VINIFICAZIONE
In rosato con breve macerazione a freddo e pressatura soffice con resa del 50%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi.

NOTE
Rosato naturale da macerazione, profumi di fragolina di bosco e ciliegia che ricordano l'uva d'origine, di buona struttura ed acidità.

ABBINAMENTI
Si accompagna a primi piatti e grigliate di pesce, ottimo con crostacei e carpaccio di pesce.

METODO CLASSICO

CUVÉE 59

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG
Brut

VITIGNO
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

VIGNETO
Vigna del Portico e selezione di altre vigne

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 250-300 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con pressatura soffice e resa del 45%. Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base e vini di riserva. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi.

NOTE
Metodo Classico ottenuto utilizzando una parte di vini di riserva che conferiscono complessità e persistenza ad ogni annata. La piacevole complessità aromatica di pesca bianca e fiori, unita ad una lunga persistenza gustativa, donano eleganza e personalità.

ABBINAMENTI
Impareggiabile aperitivo e ottimo con frutti di mare.

METODO CLASSICO

MATILDE

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOCG
Brut

VITIGNO
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

VIGNETO
Vigna del Portico e selezione di altre vigne

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 250-300 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco, con pressatura soffice, fermentazione a 18° C in acciaio e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia, assemblando i migliori vini di base. Affinamento in bottiglia di almeno 18 mesi come previsto dalla DOCG.

NOTE
Metodo Classico ottenuto utilizzando una parte di vini di riserva che conferiscono complessità e persistenza ad ogni annata. La piacevole complessità aromatica di frutta a polpa bianca e fiori bianchi, unita ad una piacevolezza di gusto estrema, donano eleganza e bevibilità.

ABBINAMENTI
Impareggiabile aperitivo e ottimo con frutti di mare e cibi dai gusti delicati.

TRAVAGLINO
200 hl
27

RIESLING RENANO

CAMPO DELLA FOJADA RISERVA

OLTREPÒ PAVESE DOC
Riesling Riserva

VITIGNO
Riesling Renano 100%

VIGNETO
Campo della Fojada e la selezione di altre vigne

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie, con presenza di ciottoli

ESPOSIZIONE
Sud, 280 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 16-18°C. Affinamento di un anno in acciaio sulle fecce e due anni in bottiglia.

NOTE
Le migliori vendemmie di Riesling Renano Campo della Fojada sono affinate per 1 anno in bottiglia nelle nostre storiche cantine. Il tempo esalta le note minerali e la complessità aromatica, vino di grande longevità, migliora anno dopo anno.

ABBINAMENTI
Per gli appassionati, è un ottimo vino da abbinare ad ogni piatto.

RIESLING RENANO

CAMPO DELLA FOJADA

OLTREPÒ PAVESE DOC
Riesling

VITIGNO
Riesling Renano 100%

VIGNETO
Campo della Fojada e la selezione di altre vigne

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie, con presenza di ciottoli

ESPOSIZIONE
Sud, 280 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 16-18°C. Affinamento di 6 mesi in acciaio sulle fecce. Imbottigliamento nell'aprile successivo alla vendemmia.

NOTE
Riesling Renano coltivato sulle argille calcaree di Travaglino, di cui è massima espressione territoriale. Ricco in struttura, in profumi fruttati e mineralità.

ABBINAMENTI
Ottimo con antipasti, pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

RIESLING RENANO

RIESLING

OLTREPÒ PAVESE DOC
Riesling

VITIGNO
Riesling Renano 100%

VIGNETO
Selezione dei migliori vigneti della Tenuta

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie, con presenza di ciottoli

ESPOSIZIONE
Sud, 280 metri slm

VINIFICAZIONE
In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata a 16-18°C. Affinamento di 6 mesi in acciaio sulle fecce. Imbottigliamento nell'aprile successivo alla vendemmia.

NOTE
Riesling Renano coltivato sulle argille calcaree di Travaglino, di cui è massima espressione territoriale. Ricco in struttura, in profumi fruttati e mineralità.

ABBINAMENTI
Ottimo con antipasti, pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

PINOT NERO

POGGIO DELLA BUTTINERA

PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE RISERVA DOC

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Poggio della Buttinera

SUOLO
Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ferro.

ESPOSIZIONE
Sud-est, 230 metri slm

VINIFICAZIONE
Parziale diraspatura e 20-25% di uva intera. Fermentazione termo-condizionata a 22-24°C con macerazione in acciaio. Affina un anno in tonneaux e barriques di rovere francese e un anno in bottiglia.

NOTE
La vinificazione, l'affinamento e una prolungata permanenza in bottiglia esaltano il caratteristico aroma del Pinot Nero di fragolina di bosco, ciliegia e spezie.

ABBINAMENTI
Ottimo con zuppe di pesce, selvaggina e formaggi a media stagionatura.

PINOT NERO

PERNERO

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Pozion, Mulinino e Cà Nova

SUOLO
Bruno, argilloso, calcareo, su marne e arenarie con presenza di ciottoli.

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest, 230 metri slm

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata a 22-24°C con macerazione in acciaio. Affinamento di 6 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel marzo successivo alla vendemmia.

NOTE
Pinot Nero giovane, fragrante e piacevole, di grande bevibilità, esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno. Sentori di fragolina di bosco e frutti rossi sono valorizzati da un'attenta lavorazione delle uve.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo è adatto all'abbinamento con antipasti, risotti, cibi dai gusti delicati. Può essere servito leggermente fresco con zuppe di pesce.

PINOT NERO

PINOT NERO DELL'OLTREPO PAVESE DOC

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Selezione dei migliori vigneti della Tenuta

SUOLO
Bruno, argilloso, calcareo, su marne e arenarie con presenza di ciottoli.

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest, 230 metri slm

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata a 22-24°C con macerazione in acciaio. Affinamento di 6 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel marzo successivo alla vendemmia.

NOTE
Pinot Nero giovane, fragrante e piacevole, di grande bevibilità, esalta le caratteristiche aromatiche del vitigno. Sentori di fragolina di bosco e frutti rossi sono valorizzati da un'attenta lavorazione delle uve.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo è adatto all'abbinamento con antipasti, risotti e cibi dai gusti delicati. Può essere servito leggermente fresco con zuppe di pesce.

TRAVAGLINO

BARBERA E CROATINA

MARCANTONIO

OLTREPO' PAVESE ROSSO RISERVA DOC

VITIGNO
Barbera 60% - Croatina 40%

VIGNETO
Campo dei Ciliegi e Fracchie

SUOLO
Argilloso, calcareo, con presenza di ciottoli

ESPOSIZIONE
Esposto a sud-est a 240 metri di altitudine

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata con macerazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barriques di rovere francese per 12 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE
I vitigni autoctoni Barbera e Croatina coltivati sui suoli calcarei di Calvignano, esprimono grande complessità e struttura, la maturazione in acciaio sulle fecce fini, l'affinamento in legno piccolo e poi in bottiglia conferiscono piacevolezza ed esaltano gli aromi complessi dei due vitigni.

ABBINAMENTI
Ideale con bolliti di carni miste e arrosti o carni stufate.

BARBERA

CAMPO DEI CILIEGI

OLTREPÒ PAVESE DOC
Barbera

VITIGNO
Barbera 100%

VIGNETO
Campo dei Ciliegi

SUOLO
Argilloso, calcareo, su marne e arenarie con presenza di ciottoli

ESPOSIZIONE
Sud-est, 230 metri slm

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata con macerazione in acciaio. Affinamento 12 mesi in acciaio sulle fecce, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

NOTE
Il vitigno autoctono Barbera esprime grande complessità, i sentori tipici di frutta rossa sono ben integrati a note speziate che aumentano con l'affinamento in bottiglia. La freschezza e ricchezza in aromi sono caratteristiche uniche di questo vino che unisce piacevolezza e bevibilità rendendolo ottimo in tanti abbinamenti sia con carni, sia con formaggi di media e lunga stagionatura.

ABBINAMENTI
Ideale con primi piatti, bolliti di carni miste e arrosti.

VINI TRADIZIONALI

DORATO
Sparkling Moscato

RAMATO
Pinot Grigio

VISITE E DEGUSTAZIONI

TI ASPETTIAMO IN ENOTECA E NEL WINE GARDEN!

Ricavata in locali adiacenti alla cantina, dove un tempo venivano immagazzinati i prodotti agricoli, la nostra Enoteca e il Wine Garden all'esterno sono luoghi perfetti dove organizzare degustazioni, eventi esclusivi e perché no, godersi un calice al tramonto accompagnato da una selezione di prodotti tipici del territorio come il salame di Varzi DOP e il formaggio della Valle Staffora.

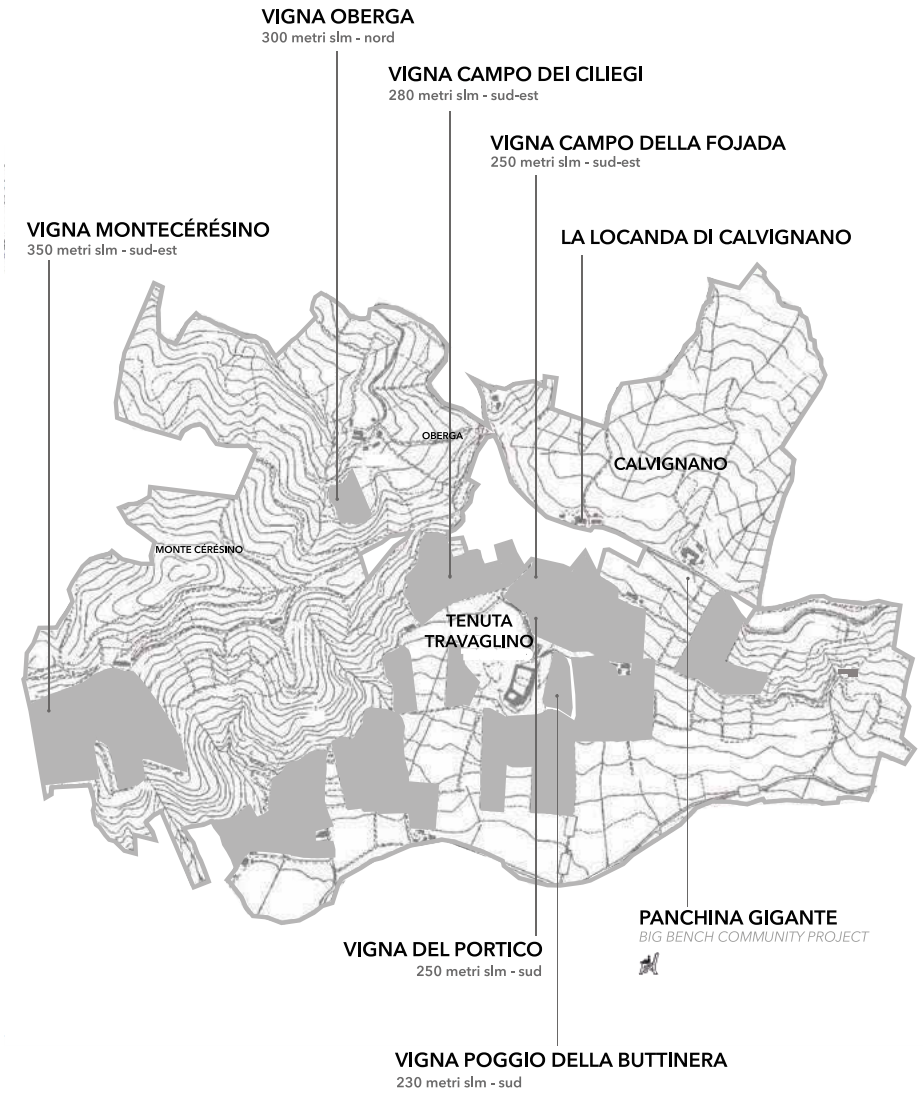
L'enoteca è aperta tutti i giorni sabato e domenica compresi.

PRENOTA LA TUA VISITA IN CANTINA

Scrivici a hospitality@travaglino.it o visita il nostro sito www.travaglino.it nella sezione "prenota una visita".

TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868



ACCOGLIENZA

WINE EXPERIENCE, EVENTI CORPORATE E PRIVATI

Circondata da boschi e vigneti, punteggiata da cascinali e borghi storici, Tenuta Travaglino è un'affascinante location per eventi creati su misura per il cliente. Conferenze aziendali, team-building e cene in cantina trovano qui una dimensione unica e memorabile.

L'antico monastero, ora villa signorile, è circondato da un meraviglioso parco secolare di oltre 4 ettari, un'area di pregio naturalistico con roveri, castagni, frassini e cipressi centenari. Il parco accoglie anche alcune decine di daini, che sono diventati la mascotte della Tenuta.

LA LOCANDA – RISTORANTE E SUITE

Posta in posizione panoramica, sulla strada che dal centro di Calvignano conduce a Casteggio e alle colline limitrofe, La Locanda fu fondata negli anni '50 e riqualificata da Vincenzo Comi. Completamente rinnovata, oggi è un'accogliente struttura di charme: un ristorante con 5 eleganti camere di cui una suite con vista sul meraviglioso paesaggio collinare.

ITALY

LOMBARDIA

CONTATTI

TENUTA TRAVAGLINO

LOCALITÀ TRAVAGLINO
27040 CALVIGNANO - PV

lat. 37°36’57.0” N
long. 15°05’56.0” E

TEL. +39 0383 872 222
info@travaglino.it

www.travaglino.it

TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868