



WINEMERIDIAN.COM – 29 GIUGNO 2019

Italian wines in the world: Cuvée 59 dell'azienda Travaglino

[Abbiamo degustato per voi il Cuvée 59 dell'azienda Travaglino](#)



Cuvée 59

Colore: giallo paglierino chiaro

Anno di produzione: 2014

Prezzo: 17,50 euro

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Denominazione: Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Millesimato 24 mesi

Uvaggio: Pinot nero 80 % Chardonnay 20%

“L’Oltrepò Pavese è una delle più importanti zone vitivinicole europee e mondiali per la produzione di spumanti di qualità e il più grande serbatoio italiano di Pinot Nero”, raccontava così il Prof. Fregoni in un convegno tenutosi a Broni nel 1992. Zona collinare e preappenninica costituita da suoli argillosi e calcarei, marne e arenarie, terreni umidi e ben drenanti, è un paesaggio agrario fatto di vigneti e zone boschive, il luogo ideale per il Pinot Nero che rimane il protagonista incontrastato della produzione dell’Oltrepò.



Seppur un vitigno complesso da coltivare per l'incostanza qualitativa dovuta alla buccia sottile, al grappolo chiuso e serrato a forma di pigna, alla facile soggezione alla parassitosi, in queste zone raggiunge livelli ed espressioni uniche. “

"Cuvée 59" nasce dai vigneti di "Vigna del Portico", due ettari e mezzo di lieve collina per un calice vivace e interessante che racconta pienamente il territorio e la vocazione di esso per il Metodo Classico. Una storia di spumantizzazione che inizia a Rocca de Giorgi dove il Conte Carlo Giorgi di Vistarino, unitamente a Carlo Gancia, iniziò a produrre il primo metodo classico italiano che allora poteva essere chiamato "Champagne". Travaglino è ormai alla quinta generazione di un lavoro che da anni si concentra su due importanti vitigni: Pinot Nero e Riesling Renano. Una cantina che ha investito da sempre sul fondamentale lavoro di zonazione; analisi e scelta dei cloni migliori hanno permesso di raggiungere importanti livelli qualitativi. Cuvée 59 è un vino performante, eclettico, dinamico. Da uve Pinot Nero e un piccolo saldo di Chardonnay fermentato in barrique, regala avvolgenza ed eleganza. Il calice è giallo paglierino chiaro, fitti punti di nucleazione generano fini catenelle di bollicine che esaltano i profumi di agrumi, le calde note di pasticceria e la frutta tropicale. Bella dotazione acidica e buona struttura. Perché, quindi, andare oltralpe? Da degustare come aperitivo, nelle calde giornate estive, con "Munighili" pavesi, piatto antico della tradizione lombarda. Temperatura di servizio di 8/10 gradi.

Company Profile

Tenuta Travaglino a Calvignano, in Oltrepò Pavese, si estende per 400 ettari a corpo unico, duecento di bosco, centoventi a seminativi e ottanta a vigneto. La proprietà conta 12 cascine, un borgo storico ed una Locanda con camere e ristorante. La Tenuta risale al 1111 e dal 1868 è di proprietà della famiglia Comi. Vincenzo Comi, scelse Travaglino per la bellezza del paesaggio e perché altamente vocata alla produzione di vino. Le uve e i vini principali sono Pinot Nero e Riesling Renano. I terreni argillo-calcarei, tra i 250 e i 350 m s.l.m., con esposizione sud-ovest, mantengono acidità e aromi. Il rispetto della materia prima è la filosofia produttiva di Travaglino, ogni passaggio è importante per mantenere ed incrementare la qualità.

Azienda Travaglino

località Travaglino, Calvignano (PV), PV 27040 IT

+39 0383 872222

info@travaglino.it

www.travaglino.com



azienda Travaglino dall'alto