



... dal 1868 grandi vini

L'enologo Carlo Casavecchia racconta le nuove annate Travaglini

martedì 24 marzo

ore 15-18

Palaexpo Stand D5

2014 una nuova annata. Grappoli corposi, succosi, inebrianti, attraverso cui Travaglini costruisce la sua rappresentazione sempre adeguata e in linea con la sua personalità

PAJSS e PERNERO 2014

Stupefacente seduzione friendly.

Dedicati a tutti quelli alla ricerca di bottiglie friendly, 'goderecce' e di facile beva, ecco il Pajss, Pinot Nero Vinificato in bianco, e il Pernero, vinificato in rosso.

Un divertissement per il palato, il **PAJSS** è un vino giovane e piacevolmente vivace, una bottiglia da gustare in ogni momento della giornata, preferibilmente a una temperatura di 8-10° C, in abbinamento a piatti leggeri, finger food e formaggi freschi. Floreale, fragrante e vivace colpisce per i suoi delicati sentori di mandorla, che ammaliano regalando una ventata di allegria e spensieratezza.

Le sue uve pinot nero vinificate in bianco provengono dalle 4 parcelle del vigneto di Cà Nova, esposto a sud-ovest a 220 m di altitudine, caratterizzato da un suolo bruno-calcareo, argilloso, su marne ed arenario.

PERNERO, dichiara immediatamente la sua anima 'noir': **Pinot Nero 100%**. Le sue uve sono raccolte a inizio settembre, lungo i 4,82 di filari che coprono i terreni esposti a sud-ovest, dove il sole coccola i grappoli regalandogli sentori e profumi unici.

Un vino giovane e fermo, affabula con il suo colore rubino, conquista con il suo profumo primaverile di piccoli frutti di bosco. E come la primavera porta con sé ottimismo e voglia di libertà e convivialità. Perfetto per un pic-nic all'aria aperta, per un aperitivo in terrazza, o per una cena fra amici. Da degustare anche leggermente fresco, abbinato con una fragrante frittura di pesce o un vegetariano cous-cous di verdure.

Un vino POP dalle origini aristocratiche.

CAMPO DELLA FOJADA 2014

Sofisticato piacere.

Tratti distinti e distintivi per uno dei top premium di Casa Travaglini.

Riesling Superiore doc, il vino Travaglini più premiato dal 1965 ad oggi. Senza dubbio una delle espressioni più riconosciute della cantina, racconto saliente dell'identità della Vigna della Fojada, esposta a sud a 220 m di altitudine. Colpisce la vista il suo color dorato dai brillanti riflessi verdi, inebriano i sensi le sue note erbacee fruttate e minerali. Agile e morbido, un vino di carattere, piacevolmente fresco, non ha paura di invecchiare regalando intense emozioni anche dopo tanti anni.

Da stappare alla temperatura di 8°-10° C, si sposa perfettamente con crostacei alla griglia, fritti di verdura, pesce e frutti di mare. Eccellente anche con i piatti della tradizione mediterranea.

MORANDA 2014

Intrigante allegria.

La bonarda firmata Travaglini, briosa e travolgente con il suo vitigno autoctono – Croatina.

Un vino eloquente: si racconta che il nome derivi dal longobardo ed esprima forza e coraggio.

Dedicato a uomini e donne dalla spiccata personalità alieni alla seduzione di orpelli esteriori, che desiderano bere per il gusto di godersela un po', MORANDA è un vino vivace, dal profumo molto fruttato e persistente che ricorda i piccoli frutti di bosco. Il sapore è pieno e morbido come il suo colore porporino. La spuma dai riflessi violacei comunica un mix di spensieratezza ed eleganza.

Le sue uve affondano le radici in un suolo bruno calcareo, argilloso su marne ed arenarie, mentre i suoi grappoli godono dell'esposizione a sud-est.

Da degustare a temperatura di cantina in accompagnamento con i piatti del territorio quale ad esempio il salame di Varzi, ma anche con paste fatte a mano, risotti e formaggi piccanti.

LUNÄNO 2014

La polaroid dei vini.

Pinot Grigio vinificato in bianco con una breve macerazione con le bucce che regala un colore oro antico e dona un particolare profilo aromatico, un profumo fine, fruttato e floreale. Il gusto è persistente ed equilibrato, mai invadente, per sorsi all'insegna di una convivialità informale. Si esprime bene con antipasti elaborati, pesci e prelibati crostacei quali aragosta, mazzancolla, scampi in tutte le poliedriche preparazioni e tipologie di cottura.

Per un aperitivo gustatelo a temperatura sugli 8°C in accompagnamento ad esempio ad arancini di gamberetti, a pasto sui 10°C.

LINK PER SCARICARE CARTELLA STAMPA E IMMAGINI:

https://www.dropbox.com/sh/bk42pocgiyyt3z9/AABvM7Mugf_swISzrX7Rwvtoa?dl=0

Azienda Agricola Travaglini

27045 Calvignano (PV)

Phone +39 02 59902208

www.travaglini.it

Ufficio stampa

OTTO

Milena Camparada – Alessandra Beretta m.camparada@ottoidee.it – tel. 02-45470850