Un settembre brioso per Travaglino: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese.
Degustazioni e un laboratorio su come imparare a destreggiarsi tra le bollicine e i colori del vino

Al rientro dalle vacanze, Travaglino, apre le porte delle storiche cantine agli eno-appassionati, prima con i tre appuntamenti di **"Cantine aperte" l'11, il 18 e il 25 settembre,** presso la propria Tenuta a Calvignano e poi con l'**"Autunno Pavese" dal 23 al 26 settembre**, a Pavia, la più ampia manifestazione enogastronomica della provincia.

Cantine aperte permette agli amanti del vino di vivere **un'esperienza straordinaria**, visitando ed osservando di persona, come nascono i vini **Travaglino** dall'acino d'uva alla vendemmia, alla fermentazione, passando per l'affinamento in bottiglia o nelle botti in legno, fino all'imbottigliamento. Si potranno inoltre apprezzare i 400 ettari di proprietà in corpo unico, 80 dei quali coltivati a vigneto. Le degustazioni dei vini all'interno delle cantine storiche, in abbinamento a prodotti tipici del territorio completeranno l'esperienza enogastronomica. (*http://www.movimentoturismovino.it/it/lombardia/)*

Ad **Autunno Pavese,** manifestazione giunta alla 46° edizione, **sabato 24 settembre dalle 18:30 alle 19:30,** nella splendida cornice del Castello Visconteo di Pavia, Travaglino organizzerà **il laboratorio** *"Una degustazione guidata nel mondo delle bollicine. Dai bianchi e rossi vivaci, al Metodo Classico Rosè".*

Cristina Cerri Comi, che rappresenta la 5° generazione di Travaglino e l'enologo **Achille Bergami** intratterranno i partecipanti per imparare a destreggiarsi tra le sfumature dei colori e le varie tipologie di bollicine, dal vivace Pajss (Pinot Nero bianco frizzante), al rosso Moranda (Bonarda vivace), passando al rosa del Montecèrèsino (Pinot Nero metodo classico brut rosè). Sono tutte bollicine, ma in cosa si differenziano l'una dall'altra? Come si originano? Il fascino delle bollicine e tante altre curiosità in una degustazione fuori dal normale. *(Per informazioni e prenotazioni http://www.autunnopavesedoc.it/).*

Per maggiori informazioni:

http://www.travaglino.com/
http://www.autunnopavesedoc.it/
http://www.movimentoturismovino.it/it/lombardia/

Pajss Pinot Nero frizzante: prodotto con uve raccolte a fine agosto e imbottigliato nel mese di gennaio successivo alla vendemmia, questo **Pinot nero 100% vinificato in bianco** è vivace non solo per la presenza di una leggera effervescenza, lo è nello stile, ricco di profumi e piacevolezza. Adatto come aperitivo abbinato ad antipasti, risotti e piatti a base di pesce ed in ogni momento di festa.

Moranda Bonarda frizzante: le uve crescono su un suolo calcareo-argilloso, esposto a sud-est a 220 mt. di altitudine, che conferiscono a questo caratteristico **vino rosso dalla spuma vivace**, un colore ricco, così come il profumo di piccoli frutti rossi e la caratteristica struttura tannica. Asciutto e fruttato, particolarmente piacevole, questo vino è ideale per accompagnare salumi, ravioli di brasato, risotti e carni alla griglia.

Montecèrèsino Metodo Classico Millesimato BRUT ROSÈ: questo spumante si ottiene da uve Pinot Nero 100% con breve crio-macerazione e successiva pressatura soffice, ottenendo solo il 50% del mosto, che viene fermentato a temperatura controllata. Nelle secolari cantine dell'azienda, le bottiglie rifermentano ed affinano lentamente per almeno 24 mesi per poi essere degorgiate e dare vita a un **eclettico spumante dal colore naturalmente rosato** e dal profumo ricco di sentori di piccoli frutti di bosco, amarena, ribes e lampone, che accompagna perfettamente primi piatti, crostacei, carpacci e grigliate di pesce.

Per maggiori informazioni:

http://www.travaglino.com/
http://www.autunnopavesedoc.it/
http://www.movimentoturismovino.it/it/lombardia/

Ufficio stampa
OTTO, Milano
Milena Camparada – Alessandra Beretta
m.camparada@ottoidee.it tel. 02-45395861