



Hanno parlato di noi
Settembre—dicembre 2016

<http://weekendidea.blogspot.it/2016/09/travaglino-cantine-aperite-autunno-pavese.html>

GIOVEDÌ 1 SETTEMBRE 2016

Travaglino: da Cantine Aperte ad Autunno Pavese dall'11 al 25 settembre Pavia



TRAVAGLINO UN SETTEMBRE BRIOSO: DA CANTINE APERTE E AUTUNNO PAVESE

dall'11 al 25 settembre
Pavia

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/>)

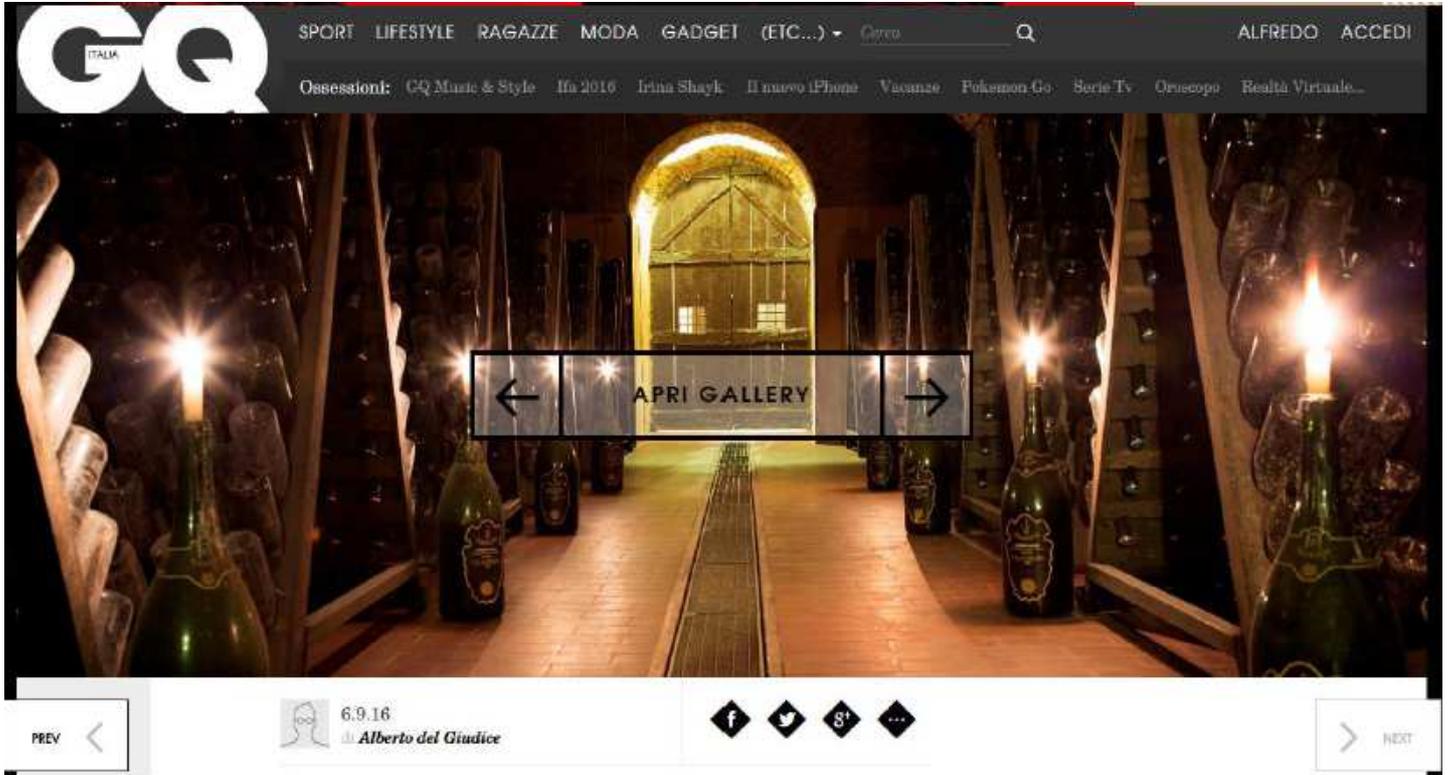
Ad **Autunno Pavese**, manifestazione giunta alla 46° edizione, sabato 24 settembre dalle 18:30 alle 19:30, nella splendida cornice del Castello Visconteo di Pavia, Travaglino organizzerà il laboratorio "Una degustazione guidata nel mondo delle bollicine. Dai bianchi e rossi vivaci, al Metodo Classico 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 iscrizione: <http://www.autunnopavesedoc.it/programma/#1469093764394-f2d0487f-4f2f>

 Mi piace { 0

<http://www.gqitalia.it/lifestyle/food-drinks/2016/09/06/un-autunno-di-bollicine-nelloltrepo-pavese/>



The screenshot shows the GQ Italia website interface. At the top left is the GQ ITALIA logo. The navigation bar includes categories: SPORT, LIFESTYLE, RAGAZZE, MODA, GADGET (ETC...), and a search icon. On the right, it says 'ALFREDO ACCEDI'. Below the navigation bar, there is a list of 'Osessioni' (Obsessions) including 'CQ Music & Style', 'Ifa 2016', 'Irina Shayk', 'Il nuovo iPhone', 'Vacanze', 'Pokemon Go', 'Serie Tv', 'Oroscopo', and 'Realtà Virtuale...'. The main content area features a large image of a wine cellar with a gallery overlay. The overlay is a dark horizontal bar with the text 'APRI GALLERY' in the center, flanked by left and right arrow icons. Below the main image, there is a 'PREV' button with a left arrow, a user profile section for '6.9.16' by 'Alberto del Giudice' with social media icons for Facebook, Twitter, and Instagram, and a 'NEXT' button with a right arrow.

Un autunno di bollicine nell'Oltrepo Pavese

Tra i tanti appuntamenti di Cantine aperte e Autunno Pavese quelli con Travaglino sono tra i più inebrianti

L'Oltrepo Pavese è un territorio particolarmente vocato per la coltura dei vigneti. Molti sono i produttori di qualità. E alcune aziende storiche quale **Travaglino** sono davvero eccellenti, soprattutto grazie alla sua ampia gamma di vini Metodo Classico. E nel mese di settembre cadono ben due importanti appuntamenti che consentono di conoscere più da vicino le bollicine della Tenuta di Calvignano. Parliamo di **Cantine aperte** (l'11, il 18 e il 25 settembre) e della manifestazione enogastronomica che si tiene al Castello Visconteo di Pavia. **Autunno Pavese** (dal 23 al 26 settembre).

Per Cantine aperte in Lombardia Travaglino invita il pubblico nella propria Tenuta per mostrare come nascono i propri vini, accompagnare i visitatori nei propri vigneti e nelle cantine. E, naturalmente, offrire la degustazione delle migliori bottiglie (vedi sotto i nostri suggerimenti).

Ma la scoperta dei vini di **Travaglino** e delle bollicine prosegue anche a Pavia durante l'Autunno Pavese. Qui tra le mura del castello Visconteo **sabato 24 settembre dalle 18:30 alle 19:30** Travaglino organizza un laboratorio di sicuro interesse: "Una degustazione guidata nel mondo delle bollicine.

Dai bianchi e rossi vivaci, al Metodo Classico Rosè", con **Cristina Cerri Comi**, che rappresenta la 5° generazione di Travaglino e l'enologo **Achille Bergami**.

Come far “arrossire” il Pinot Nero

Tra le eccellenze della maison dell'Oltrepo c'è il **Montecérésino Cruasé**, spumante rosato ottenuto con Pinot Nero in purezza proveniente da vitigni selezionati esposti a sud-est. Un vino di intensa freschezza, struttura e grande eleganza. Il Cruasé è il primo rosé naturale e il solo ottenuto esclusivamente da uve a bacca nera.

Bona, vivace e hard

Naturalmente parliamo di un'altra eccellente bottiglia della Cantina dell'Oltrepo, **Moranda**, una bonarda frizzante. Bollicine rosse ottenute con 100% di uva croatina, un classico quindi delle lussureggianti colline pavesi. Moranda è un vino allegro, vivace e solare come la giovane e brillante Cristina Cerri Comi, a capo dell'Azienda Travaglino e capace di caricarsi ogni giorno sulle spalle una tradizione familiare lunga oltre cento anni.

Elogio della leggerezza

Giovane e brioso è il Pinot Nero vinificato in bianco e persino frizzante proposto da Travaglino. Parliamo del **Pajss**, un piccolo principe dell'aperitivo e soprattutto degli antipasti. Non antipasti comuni, ma proprio quelli abbondanti e gustosi che servono nelle tante trattorie dell'Oltrepo Pavese.

Un settembre brioso per Travaglino: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese

Tweet

📍 Pavia (PV) - Cantine, Autunno Pavese Doc

📅 dal 11 settembre 2016 al 26 settembre 2016

di [Mariella Belloni](#)

 [Articolo georeferenziato](#)



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.

[\(http://www.movimentoturismovino.it/it/lombardia/\)](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".

TIGULLIOVINO.IT 6 settembre 2016

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 Montecèrésino (Pinot Nero metodo classico brut rosé). 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 iscrizione: <http://www.autunnopavesedoc.it/programma/#14690937>

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.

Montecèrésino Metodo Classico Millesimato BRUT ROSÉ : 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 i 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/>

Laboratori & Showcooking

L'iscrizione è on line attraverso il sito web fino ad esaurimento posti.

VENERDÌ 23 SETTEMBRE

dalle ore 20 alle ore 21 "Di Arte Di Vino : dialogo a due voce tra l'artista e l'enologo sul rapporto sensoriale tra arte e vino" - evento e degustazione a cura dell'artista *Alessandra Angelini* (Associazione Culturale *IlMondoGira e Trait D'Union*)

SABATO 24 SETTEMBRE

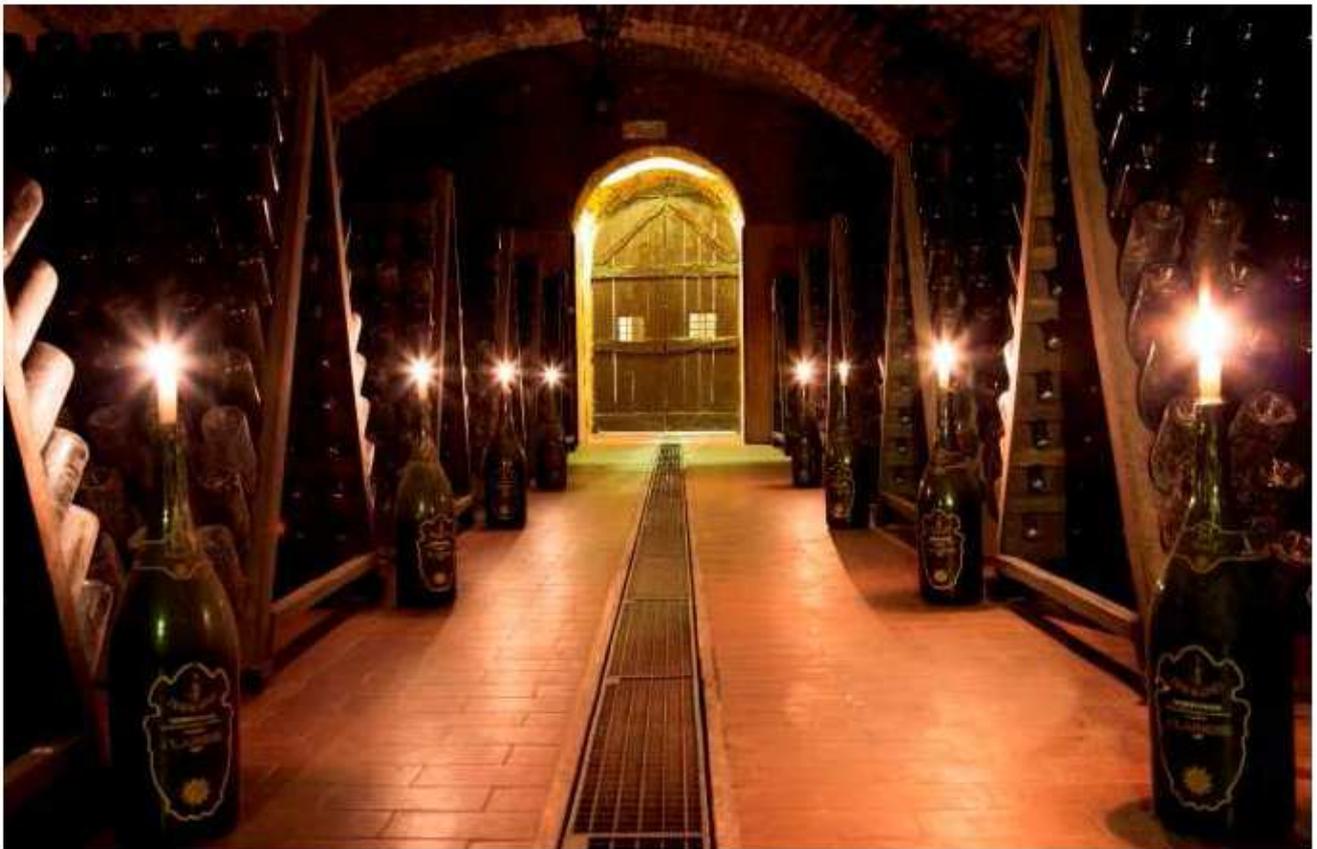
dalle ore 15:30 alle ore 16:30 "La Tavola Sapiente per una domenica d'autunno" - workshop di mies en place attraverso il riciclodì materiali e prodotti del territorio a cura di *Chiara Sfumaturadicipria* e l'Associazione Culturale *Il MondoGira* dalle ore 17:00 alle ore 18:00 "Showcooking 'L'Autunno in Lomellina" / a cura di *Domenico Spadafora*, Chief Patissier e tutor di pasticceria e cioccolateria di "Detto Fatto" di RAI 2 dalle ore 18:30 alle ore 19:30 "In cucina con la Zucca Bertagnina di Dorno" - piccolo laboratorio di cucina con l'utilizzo della cucurbitacea dornese a cura della *Pro Loco di Dorno*. In collaborazione con Regione Lombardia Agricoltura e ERSAF. dalle ore 18:30 alle ore 19:30 "Una degustazione guidata nel mondo delle bollicine: dai bianchi e rossi vivaci al Rosè Metodo Classico" a cura dell'*Azienda Agricola Travaglino* dalle ore 20:00 alle ore 21:00 "Incontri di Vini con sapori d'oltralpe" / degustazione e comparazione di prodotti pavese e francesi a cura di *Trait D'Union* e *Az. Agricola Monsupello*

DOMENICA 25 SETTEMBRE

dalle ore 11:00 alle ore 12:30 "I segreti del pane fatto in casa" - laboratorio pratico a cura di *Josè Consolandi* e *Pier Egidio Lodola* dell'Associazione *Panificatori Pavese* dalle ore 15:00 alle ore 16:00 "Mani in pasta: ora tocca a voi!" - a cura di *Domenico Spadafora*, Chief Patissier e tutor di pasticceria e cioccolateria di "Detto Fatto" di RAI 2 dalle ore 16:30 alle ore 17:30 "Quinoa: il cibo degli dei" / laboratorio di cucina a cura dello *Chef Giampiero Giannini di La cucina di Gianmaria* dalle ore 18 alle ore 19 "Un viaggio nel buio" - singolare degustazione in cui la vista sarà assolutamente esclusa a cura di *ONAV* dalle ore 19.30 alle ore 20.30 "La Bonarda. il Riesling e i loro profumi"

Un settembre brioso per Travagolino: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese

In Eventi, I luoghi del bere 09/2016 redazione2 35 Views 0 comments



SAPORIENEWS.COM 7 settembre 2016

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 Montecchèsino (Pinot Nero metodo classico brut rosè). Sono tutte bollicine, ma in cosa si differenziano l'una dall'altra? Come si originano?

SAPORIENEWS.COM 7 settembre 2016

Il fascino delle bollicine e tante altre curiosità in una degustazione normale.

(Per informazioni e prenotazioni <http://www.autunnopavesedoc.it/>).

Per iscrizione: <http://www.autunnopavesedoc.it/programma/#1469093>

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

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

Montecèrèsino Metodo Classico Millesimato BRUT ROSÉ spumante si ottiene da uve Pinot Nero 100% con breve criomacerazione successiva pressatura soffice, ottenendo solo il 50% del mosto, che fermenta 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 i primi piatti, crostacei, carpacci e grigliate di pesce.

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 [...]

tags : **rosato bonarda pinot ravioli salumi bianco bosco brut vini ribes**

dal 7 September 2016 su: www.saporinews.com



Un settembre brioso per Travaglino: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese

dal 7 September 2016 su www.saporinews.com

Degustazioni e un laboratorio su come imparare a destreggiarsi tra le bollicine e i colori del vino.

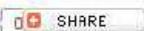
Al rientro dalle vacanze, Travaglino, apre le porte delle storiche cantine agli eno-appassionati, prima con i tre appuntamenti di "Cantine aperte" l'11, il 18 e il 25 settembre, presso la propria Tenuta a Calvignano e poi con l' "Autunno Pavese" dal 23 al 26 settembre, a Pavia, la più ampia manifestazione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

Cantine aperte permette agli amanti del vino di vivere un'esperienza straordinaria, visitando ed osservando di persona, come nascon [...leggi]



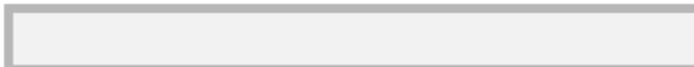
tags : **rosato bonarda pinot ravioli salumi bianco bosco brut vini ribes**

Condividi:





LIBERO 24x7



[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#) [Puglia](#) [Sicilia](#) [Toscana](#)
[Cronaca](#) [Economia](#) [Mondo](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)

un settembre brioso per travagliano: da cantine aperte all'autunno pavese

 Crea Alert

Mariella Belioni Degustazioni e un laboratorio su come imparare a destreggiarsi tra le bollicine e i colori del vino. Al rientro dalle vacanze, Travagliano, apre le porte delle storiche cantine agli eno-

[Leggi la notizia](#)

The image is a screenshot of the Paperblog website. At the top, there is a navigation bar with a blue background. On the left, there are buttons for 'Home' and 'Proponi il tuo blog'. In the center, it says 'Seguici su' followed by icons for Facebook, Twitter, and Google+. On the right, there are input fields for 'Username' and 'Password'. Below the navigation bar is the 'paperblog' logo in a stylized font. To the right of the logo is a horizontal menu with categories: Società, Cultura, Cinema, Musica, Libri, Viaggi, Per Lei, Sesso, Cucina, Salute, Scienze, and Me. Below this is a sub-header 'Magazine Cucina' with a search bar and a 'Giocatori' button. The main content area features a breadcrumb trail 'HOME > CUCINA' and a large, bold title: 'Un settembre brioso per Travaglinò: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese'. Below the title is the byline 'Da Saporinews'. The article text begins with an italicized sentence: 'Degustazioni e un laboratorio su come imparare a destreggiarsi tra le bollicine e i colori del vino'. The main text describes wine events in Travaglinò, mentioning dates from September 11 to 26, and details about the wine-making process and the local territory. At the end of the text, there is a URL: '(http://www.movimentoturismovino.it/it/lombardia/)'. The overall layout is clean and professional, typical of a news or lifestyle blog.

HOME > CUCINA

Un settembre brioso per Travaglinò: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese

Da Saporinews

Degustazioni e un laboratorio su come imparare a destreggiarsi tra le bollicine e i colori del vino

Al rientro dalle vacanze, Travaglinò, 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 Travaglinò 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 Montecchèsino (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 iscrizione: <http://www.autunnopavesedoc.it/programma/#14690937>

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 piace vole, questo vino è ideale per accompagnare salumi, ravioli di brasato, risotti e carni alla griglia.

Montecèrsino Metodo Classico Millesimato BRUT ROSÉ : 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 i 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/>

L'Oltrepo Pavese da non perdere...

OltreGusto 2016
Domenica 11 settembre
Enoteca Regionale Lombarda a Cassino Po di Broni



OSPITE DI DOMENICA 11 SETTEMBRE IL CAMPIONE MONDIALE RALLY MARKKU ALEN

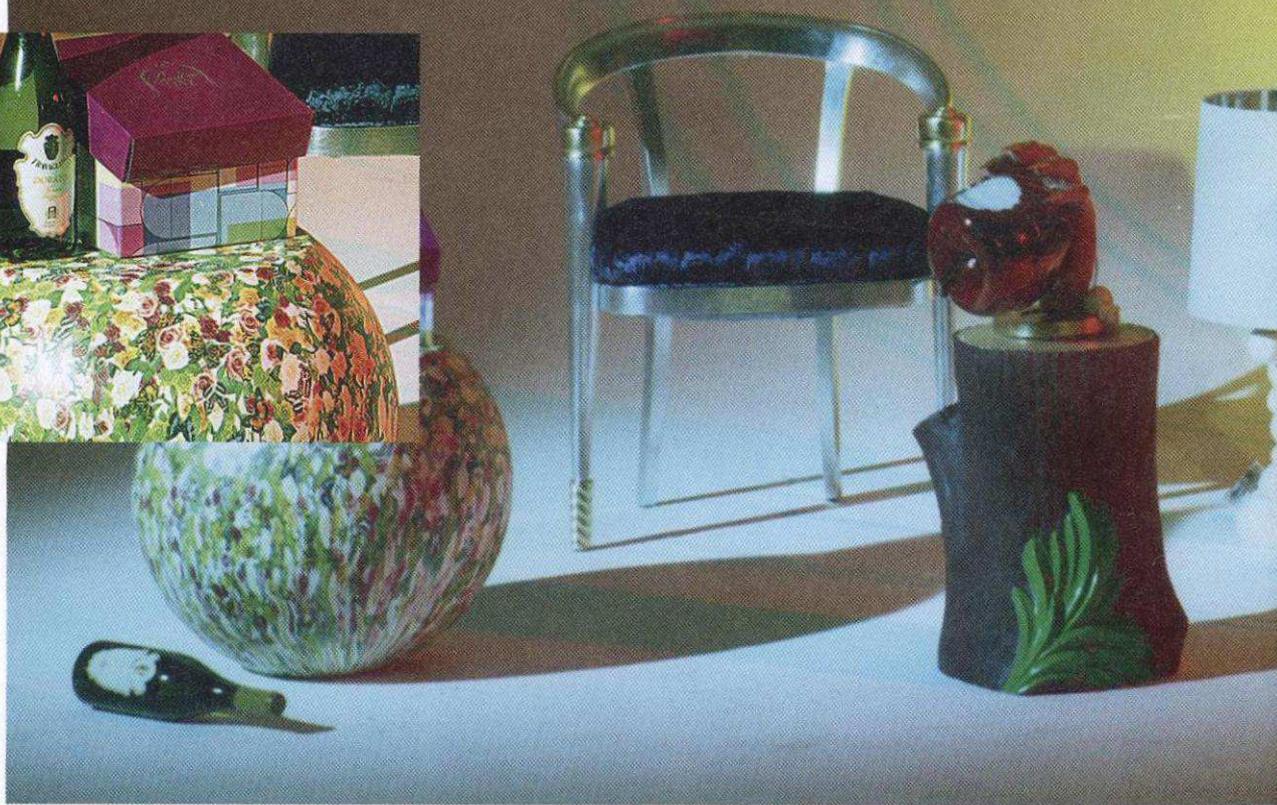
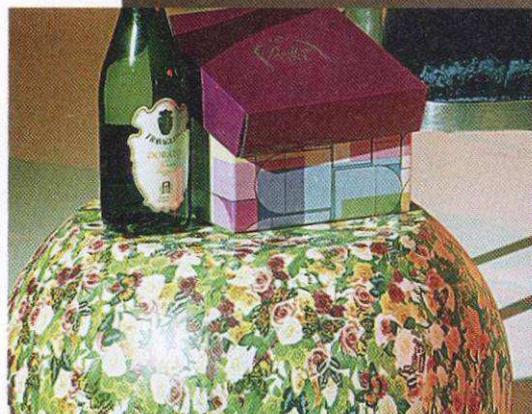


CANTINA TENUTA TRAVAGLINO - CALVIGNANO. Un settembre brioso per Travaglino: da Cantine Aperte all'Autunno Pavese. Degustazioni e un laboratorio su come imparare a destreggiarsi tra le bollicine e i colori del vino. Al rientro dalle vacanze, Travaglino, apre le porte delle storiche cantine agli eno-appassionati, 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... [VAI AL PROGRAMMA COMPLETO](#)

ABITARE È UN'ARTE

Di *duchampiana* memoria.
Basta trovare il proprio *fil rouge*: eclettico,
sensuale, nomade e neopop.
A ciascuno il suo.

di Patrizia Catalano
foto di Henry Thoreau



Broni, domenica si apre l'anno accademico Unitre

Domenica, dalle 15.30, nella sede di viale Matteotti 2/d, presso il centro culturale, si apre il nuovo anno accademico dell'Unitre di Broni. A partire dalle 15.30 la presentazione dei corsi...

19 ottobre 2016



Domenica, dalle 15.30, nella sede di viale Matteotti 2/d, presso il centro culturale, si apre il nuovo anno accademico dell'Unitre di Broni. A partire dalle 15.30 la presentazione dei corsi, verso le 18 Cristina Cerri Comi, dell'azienda agricola Tenuta Travaglino, parlerà della sua azienda.



Universitiamo® by UNIPV è la piattaforma di raccolta fondi dell'Università di Pavia, la prima Università italiana e tra le prime nel mondo ad aprirsi con un proprio strumento alla formula innovativa del crowdfunding per sostenere la ricerca scientifica.

www.universitiamo.eu

19 ottobre 2016





a cura di
Andrea Cuomo

La vite è una cosa
meravigliosa

Travaglino, l'anima dell'Oltrepò



Ci sono almeno tre motivi che rendono l'Oltrepò Pavese un luogo magico. La sua forma a grappolo compatto che ne disegna geograficamente il destino enologico. Il suo trovarsi alla stessa distanza tra il Polo Nord e l'Equatore, in una sorta di linea di confine tra il freddo e il caldo. E soprattutto, per l'appunto, i suoi vini magnifici, classici e moderni al contempo.

Tra le aziende più significative dell'area c'è, a Calvignano, Travaglino che, con oltre 400 ettari di cui 80 vitati, vanta senza dubbio una delle più estese proprietà a corpo unico in collina (siamo sui 250-300 metri, con una esposizione a Sud-Ovest). I vitigni sono quelli classici del terroir, con gli autoctoni Croatina e Barbera e gli internazionali addomesticati Pinot Nero, Riesling, Chardonnay e Pinot Grigio.

Ricca la gamma di vini. Che ha negli spumanti - tutti metodo classico - il suo punto forte: il Brut Gran Cuvée a base Pinot Nero (36 mesi di tiraggio), la versione rosata (Montecérésino Cruasé), la Cuvée 59 con Pinot Nero e Chardonnay e lo straordinario «cru» Vincenzo Comi, intitolato al fondatore: una cuvée di Pinot Nero e Chardonnay con 60 mesi almeno di tiraggio, prodotto solo nelle annate speciali: e la 2008 che abbiamo assaggiato lo è, mielosa, esotica, croccante di pane. Tra i bianchi fermi focus sul Riesling Campo della Fojada, minerale e stilisticamente assai «renano». Tra i rossi spiccano l'elegante Pinot Nero Pernero e la Barbera Campo dei Ciliegi che «piemontesizza» assai.



Indietro

stampa

condividi

Translate

VOTA!



Categoria: News

Milano - 29 Ottobre 2016, ore 09:07

SONO 511 I VINI DEL BELPAESE PREMIATI CON LE "QUATTRO VITI" DELLA "GUIDA VITAE" 2017 DELL' AIS - ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER. TRA LE REGIONI, AL TOP PIEMONTE (106) E TOSCANA (79), MENTRE IL BAROLO (57) SBARAGLIA LA CONCORRENZA DEL BRUNELLO (17)



Sono 511 i vini del Belpaese premiati con le "Quattro Viti" della "Guida Vitae" 2017 dell'Ais - Associazione Italiana Sommelier, guidata da Antonello Maietta, ultima arrivata nel vasto panorama delle guide, presentata oggi a Milano (www.aisitalia.it). Le Regioni più premiate, come c'era da aspettarsi, sono ancora Piemonte, a quota 106, e Toscana, che si ferma a 79, mentre tra le singole tipologie è il Barolo a fare man bassa di riconoscimenti, con ben 57 etichette, contro le sole 17 del Brunello di Montalcino, suo classico competitor per numero di riconoscimenti nelle guide.

Per la novità introdotta l'anno passato e mantenuta anche in questa edizione della guida, e cioè i vini "Tastevin", lo speciale riconoscimento attribuito ai viticoltori che sono stati in grado di valorizzare un vitigno poco compreso o di dare nuovo valore a un territorio, il "club" resta ristretto a 22 superstar che sono: per la Valle d'Aosta il Vuillermin 2014 di Feudo di San Maurizio, per il Piemonte il Boca 2011 de Le Piane, per la Lombardia il Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Nero 2006 del Castello Bonomi, per il Veneto il Terradeiforti Casetta Foja Tonda 2012 di Albino Armani, per il Trentino il Granato 2013 di Foradori, per l'Alto Adige il Bianco Applus 2011 della Cantina San Michele Appiano, per il Friuli Venezia Giulia il Tal Luc Special Cuvée di Lis Neris, per la Liguria il Pigato Le Rüsseghine 2015 di Bruna, per l'Emilia il Cabernet Sauvignon Bonzarone 2013 della Tenuta Bonzara, per la Romagna il Sangiovese Vigna del Generale Riserva 2013 della Fattoria Nicolucci, per la Toscana il Chianti Classico Il Poggio Riserva 2011 di Castello Monsanto, per l'Umbria il Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2011 di Lungarotti, per le Marche il Pelago 2012 di Umani Ronchi, per il Lazio il Brecceto 2015 di Trappolini, per l'Abruzzo il Montepulciano Colline Teramane Neromoro Riserva 2012 di Nicodemi, per il Molise il Tintilia 2013 di Terresacre, per la Campania il Furore Bianco Fiorduva 2015 di Marisa Cuomo, per la Puglia il Graticciola 2012 di Vallone, per la Basilicata l'Aglianico del Vulture Don Anselmo 2012 di Paternoster, per la Calabria il Petelia 2015 di Cerauso, per la Sicilia il Marsala Semisecco Ambra Donna Franca Riserva di Florio e, infine, per la Sardegna l'Antonio Argiolas 100 2012 di Argiolas.

LOMBARDIA (34)

Otrepò Pavese Bonarda Millenium 2013 - Fratelli Agnes

Otrepò Pavese Buttafuoco Vigna Montarzolo 2011 - Davide Calvi

Otrepò Pavese Barbera La maga 2013 - Castello di Cigognola

Otrepò Pavese M Classico Pinot Nero Vincenzo Comi 2008 - Travaglino

Otrepò Pavese Rosso Cavariola Riserva 2012 - Bruno Verdi

Otrepò Pavese Pinot Nero 2012 - Tenuta Le Fracce

IL BRUT TRAVAGLINO

Bollicina di classe che nobilita tutto il pasto

CALVIGNANO. Un metodo classico a tutto pasto? Certo che sì. Basta con la bollicina che va bene solo per il brindisi, magari, ahimè, al momento del dolce (quando li dovresti usare, come obbligano gli...



CALVIGNANO. Un metodo classico a tutto pasto? Certo che sì. Basta con la bollicina che va bene solo per il brindisi, magari, ahimè, al momento del dolce (quando li dovresti usare, come obbligano gli esperti, un moscato o un Sangue di Giuda). Ci si può spiegare meglio, con questo Oltrepo Pavese metodo classico pinot nero brut «Vincenzo Comi» dell'azienda Travaglino (Località Travaglino, Calvignano 0383 872222). Un vino fresco di premiazione, avendo ottenuto le Quattro Vitae dalla guida nazionale dell'Ais.

Millesimato a base pinot nero e chardonnay si presenta con un bel colore giallo paglierino, con il caratteristico profumo denso di gradevoli sentori di crosta di pane e frutta esotica. Perlage fine e persistente. Chiede piatti ricercati, ma nobilita anche una fetta di salame.

30 ottobre 2016





Giornale VinoCibo.com



testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

[Home](#) [Redazione](#) [Servizi Video](#) [Le Cantine](#) [I Ristoranti](#) [In English](#) [Cc](#)

Tutte i vini da 4 viti della guida 2017 Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier

NOVEMBRE 2, 2016

tags: associazione italiana sommelier, guida vitae 2017, migliori vini d'italia

ais



dalla redazione

E' stata presentata la nuova guida Vitae 2017 dei vini d'Italia della più grande associazione della sommellerie italiana, sono stati circa 35mila i vini degustati dall'esercito dei degustatori, un terzo dei quali è entrato in guida. I limiti di spazio sono stati superati con la nuova App Vitae, edizione digitale direttamente collegata al quella cartacea, dotata della versatilità e della praticità proprie dello strumento che al suo

esordio, lo scorso anno, l'ha vista affermare tra le più scaricate dai web store.

La qualità dei vini sempre più diffusa ha reso inevitabile alzare il punteggio per l'ottenimento del massimo riconoscimento delle quattro Viti, con l'introduzione di una valutazione intermedia fra le tre e le quattro Viti per distinguere le sfumature di quei vini che si collocano alla soglia dell'eccellenza.



Lombardia

- BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE MILLENNIUM 2013 – Fratelli Agnes 339
- BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE STORICO VIGNA MONTARZOLO 2011 – Davide Calvi 362
- FRANCIACORTA BRUT 2009 – La Montina 392
- FRANCIACORTA BRUT CABOCHON 2011 – Monte Rossa 407
- FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2012 – Ferghettina 381
- FRANCIACORTA BRUT SECOLO NOVO 2009 – Le Marchesine 397
- FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO NOIR VINTAGE COLLECTION RISERVA 2007 – Ca' del Bosco 358
- FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 2011 – Faccoli 379
- FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO FRANCESCO IACONO RISERVA 2008 – Villa Crespia 446
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2009 – Mirabella 405
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA NERA 2006 – Castello Bonomi 368
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT EBB 2011 – Mosnel 412
- FRANCIACORTA EXTRA BRUT VENDEMMIA PAS OPERÉ 2009 – Bellavista 349
- FRANCIACORTA NATURE '61 2009 – Guido Berlucchi 351
- FRANCIACORTA PAS DOSÉ ALIGI SASSU 2008 – Majolini 400
- FRANCIACORTA SATÈN MAGNIFICENTIA 2012 – Uberti 442
- LUGANA VIGNE DI CATULLO RISERVA 2013 – Tenuta Rovaglia 438
- MONTEVOLPE ROSSO 2012 – Gianfranco Bertagna 353
- MOSCATO DI SCANZO 2013 – Biava 355
- MOSCATO DI SCANZO DON QUIJOTE 2009 – Monzio Compagnoni 411
- OLTREPÒ PAVESE BARBERA LA MAGA 2013 – Castello di Cigognola 369
- OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT VINCENZO COMI 2008 – [Travagline](#)

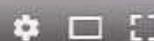
<https://www.youtube.com/watch?v=k26tiikcvr4>



Cerca



▶ ⏪ 🔊 1:51 / 21:16



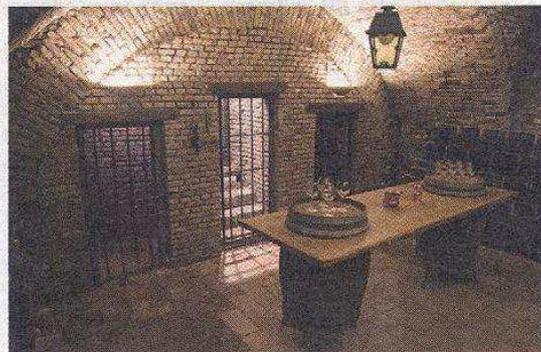
n.195 Tenuta Travaglino

WEEKEND

FESTA NELLE CANTINE SI BRINDA CON I "NOVELLI"

DALL'OLTREPO PAVESE AL LAGO DI GARDA LE AZIENDE APRONO LE PORTE PER PRANZI CON I VIGNAIOLI E PASSEGGIATE TRA I FILARI di **Giuseppe Ortolano**

Cantine aperte domenica 13 novembre per festeggiare, con un paio di giorni di ritardo sul calendario, l'Estate San Martino quando, secondo la tradizione, "ogni mosto diventa vino". Per l'occasione i vignaioli invitano i visitatori a brindare al nuovo anno agricolo, non più come una volta con il primo mosto, frutto delle uve appena raccolte e pigiate, ma con il fresco vino novello. Tanti gli appuntamenti in Lombardia. A Calvignano, nell'Oltrepò Pavese, la Tenuta Travaglino organizza visite guidate dagli enologi alle cantine risalenti al 1111, con l'illustrazione delle varie fasi di produzione e degustazioni di vini e prodotti del territorio. La vicina Azienda Agricola La Sgarbina, a Montebello della Battaglia, stappa la sue bottiglie di vino Novello e le abbina a un piacevole menù contadino. I Fratelli Guerci, a Casteggio, invitano gli enofili con bambini ad assistere alla potatura, la prima operazione post vendemmia, e a un pranzo con il vignaiolo. In Valcalepio, il Castello di Grumello organizza visite guidate al maniero e alle antiche cantine, con la possibilità di accompagnare i vini locali con lenticchie di Castelluccio e salamelle di Cinta Senese. In Franciacorta l'Azienda Agricola biologica Lazzari abbina i suoi vini a un panino con hamburger dove tutte le materie prime, dal grano alla carne, al bacon e alla salsa artigianale provengono da giovani produttori della bassa bresciana. Il Podere Selva Capuzza, a 4 chilometri a sud del Lago di Garda, nella zona di produzione della Lugana, accoglie alle 10.30 il padre dell'enologia bresciana, Michele Vescia, che racconta la nascita e lo sviluppo della viticoltura bresciana dagli anni sessanta fino a oggi. Per tutta la giornata sarà possibile visitare le cantine e pranzare al ristorante ospitato in un'antica casina del Quattrocento. È sempre consigliabile prenotare in anticipo la visita alle cantine, verificando costi e orari delle diverse attività.



L'azienda agricola *Travaglino*; sopra, pranzo nelle cantine

Informazioni

I SITI
tutte le cantine aperte in Lombardia: www.viaggidivini.it;
www.travaglino.com;
www.lasgarbina.it;
www.castellodigrumello.it;
www.lazzarivini.it;
www.guercivini.it;
www.selvacapuzza.it

ITALY FOOD 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Torna Cantine Aperte alla Tenuta Travaglino.

– POSTED ON 10 NOVEMBRE 2016



È San Martino e, come tradizione insegna, il tempo si addolcisce e ci regala un tepore da gita fuori casa.



ITALYFOOD24.IT 10 novembre2016

Un momento unico per visitare la cantina e conoscere i segreti dei suoi vini: la vendemmia è terminata da poco e il mosto ottenuto dalla pigiatura dell'uva sta vivendo i primi processi di fermentazione.

A partire dalle 10 la Tenuta **Travaglino** apre le porte ai visitatori e li guida attraverso le parole di uno dei suoi enologi nel proprio mondo fatto di cultura enologica, scenari spettacolari sui filari adiacenti alla tenuta e angoli di grande fascino storico: una parte della cantina risale al 1111.

Absolutamente da non perdere l'incantevole zona dei pupîtres – le famose due tavole di legno fissate come una V rovesciata – dove sono poste le bottiglie di spumante metodo classico. Da Travaglino il remuage – ovvero il giramento e l'aumento della inclinazione delle bottiglie – avviene ancora a mano e dura circa 30 giorni, per permettere di far scendere il deposito di lieviti fino al tappo.

Incanto su incanto...

Interessanti anche gli angoli nascosti dove sono custodite le bottiglie che ne hanno fatto la storia.

Al termine della narrazione in cantina è d'uopo una sosta nello showroom ad assaggiare alcuni dei vini Travaglino, dal Pinot Nero al Riesling , dalla Bonarda fino alla Barbera, ognuno abbinati a prodotti del territorio per generare una vera e propria esperienza di **gusto**, sapore, profumo.

Indimenticabili gli spumanti metodo classico: il pregiato Vincenzo Comi, affinato sui lieviti per oltre 60 mesi; il Monteceresino Cruasé, il rosé dell'Oltrepò Pavese sottoposto a un regolamento dai rigidi parametri, unico per nome e territorio; Il Gran Cuvée assolo di Pinot Nero e la Cuvée 54 di grande eleganza grazie a una piccola parte di **Chardonnay** fermentato in barrique assemblato alle uve di Pinot Nero.

Tenuta Travaglino: da un'ora da Milano, Torino, Genova il mondo magico e autentico del vino.

www.travaglino.it



*Oltrepo Pavese...
...quando gli occhi narrano al cuore.*

L'Oltrepo Pavese da non perdere....

 <p>San Martino a Travaglino Domenica 13 novembre</p>	 <p>Cantine Aperte a San Martino</p>	
--	--	--

 **SAN MARTINO A TRAVAGLINO DOMENICA 13 NOVEMBRE.** Con Cantine Aperte a San Martino potrete vivere un'esperienza magica alla Cantina Travaglino di Calvignano, cantina risalente al 1111. Uno degli enologi vi racconterà come nascono i vini della Tenuta e vi guiderà alla scoperta di tutte le fasi della produzione. Degustazione di alcuni vini della Tenuta in accompagnamento con i prodotti tipici del territorio... [VISUALIZZA IL PROGRAMMA COMPLETO](#)

Cosa fare a Milano dall'11 al 13 novembre



Cantine aperte — Domenica 13 novembre la Tenuta Travaglino apre le sue porte ai visitatori e li guida, attraverso le parole di uno dei suoi enologi, nel proprio mondo fatto di cultura e paesaggio. Un'intera giornata per tuffarsi nella magica atmosfera del vino tra vigne, cantine e profumi del territorio, per una gita fuori porta immersi nella natura e nella cultura enogastronomica, con la degustazione i prodotti tipici come salumi e formaggi del territorio abbinati ai vini più pregiati.

Quatarob Pavia

Quattro cose da mangiare, quattro posti dove andare, quattro modi per perdersi a Pavia e dintorni

Cerca qui

Tenuta Travaglino: il magico borgo dove nasce un vino speciale



Autore: stefano | 16 novembre 2016 | 1 Commento

oltrepo

oltrepo pavese, tenuta travaglino, vini oltrepo

Domenica 13 novembre Quatarob è stato alla Cantina Travaglino, a Calvignano, una vera eccellenza dell'Oltrepò Pavese.

La degustazione dei vini dal Pinot Nero al Riesling è stato un vero piacere per il nostro palato grazie anche alla precisa spiegazione di Achille, esperto enologo della cantina.

Vuoi comprare i Vini di Travaglino? Basta andare sul sito in questa sezione <http://shop.travaglino.it/>

Cantine aperte a San Martino In Lombardia degustazioni e visite guidate

L'usanza vuole che l'11 novembre, giorno di San Martino, nelle campagne si festeggiasse il raccolto e, con la nuova annata agraria, il rinnovo dei contratti. Oggigiorno questa antica usanza è diventata una sorta di capodanno agrario in cui si festeggia insieme ai vignaioli. E ha proprio questo significato la manifestazione «Cantine Aperte a San Martino» promossa in tutta Italia dal Movimento Turismo Vino che per sabato 12 e domenica 13 ha in programma una serie di aperture di cantine con molti eventi a contorno come giochi e intrattenimenti per i bambini, degustazioni, visite guidate, passeggiate nei vigneti, assaggi di vini

nuovi e castagne, lezioni di potature dei vigneti e anche mostre. Insomma un fine settimana per tutti e non solo per gli appassionati di vino. Nel milanese e più precisamente a San Colombano al Lambro aderiscono all'evento l'azienda agricola Nettare dei Santi, Pietrasanta Vini e Spiriti e i Poderi di San Pietro. Tante anche nell'Oltrepo Pavese, da non perdere la visita alla Tenuta Travaglino a Calvignano in cui si può ammirare una parte della cantina risalente al 1111 e la zona dei pupitres (le tavole di legno fissate come una V rovesciata, nella foto) dove sono poste le bottiglie di spumante metodo classico.



UNARICETTAALGIORNO.IT 21 Novembre 2016

UNA RICETTA *al giorno*

Più cibo, meno food



COSA BEVIAMO?

IN BIANCO TRA OLTREPÒ E LANGHE

I fertili terreni alluvionali che si estendono a Sud del Po conservano i caratteri di un paesaggio agricolo antico: pianure e colline si alternano a regalare ambienti incantevoli, dove incontrare boschi e risaie, cittadine e castelli, prati e stalle, filari di alberi da frutto e soprattutto di viti.

La vite e il vino sono la cifra della bellezza e della bontà di questi luoghi.

Le tecniche più moderne si affiancano a un sapere secolare e consentono di offrire una varietà di prodotti di alta qualità che abbracciano le sfumature di gusto, aroma e colore più disparate. Dai grandi rossi ai rosati fino ai bianchi: questi ultimi possono ammantarsi della leggerezza festosa delle bollicine oppure presentarsi in tutte le personalità dei bianchi fermi, dai più morbidi ai più secchi.

Un itinerario tra colli e borghi, alla scoperta delle bellezze architettoniche e naturalistiche può seguire un filo bianco di profumi che si sprigionano dal bicchiere, ad accompagnare una gastronomia ricca e sorprendente.

UNARICETTAALGIORNO.IT 21 Novembre 2016



Travaglino dal 1868 grandi vini

Vincenzo Comi

Metodo Classico Millesimato – BRUT

Pinot Nero e Chardonnay

Località del vigneto: Vigna del Portico – Calvignano

Tipologia di terreno e esposizione: Suolo bruno-calcareo, argilloso, su marne ed arenarie. Esposto a sud-est a 220m di altitudine

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Denominazione: DOCG

Forma d'allevamento e densità d'impianto: Cordone speronato con 4.800 ceppi ha

Raccolta uve: Tradizionale a mano dell'ultima decade di Agosto

Vinificazione: Rigorosamente in bianco con soffice pressatura e fermentazione del solo 50 % del mosto fiore, dopo rigorosa cernita delle migliori uve aziendali. Fermentazione in piccoli tank di acciaio a temperatura controllata

Imbottigliamento: A tarda primavera i vini ottenuti dalle selezioni dei due vitigni verranno assemblati con mirata proporzione e la cuvée ottenuta verrà imbottigliata per dare origine, dopo lenta fermentazione ed affinamento, a questo prestigioso metodo classico

Caratteristiche tecniche: Sovrapressione 5,5 bar ; zuccheri 7,0 mg/lt ; grado alcolico 12,5 °

Affinamento in bottiglia: La sboccatura verrà effettuata non prima di 60 mesi dal "tiraggio"

Descrizione: Il colore giallo paglierino, il caratteristico profumo ricco di gradevoli sentori di crosta di pane e frutta esotica ed il perlage fine e persistente

Abbinamento: Ideale per accompagnare tutto il pasto, si abbina bene sia a primi che a secondi raffinati

Servire: 6 - 8° C

www.travaglino.it

FINEDININGLOVERS.IT 23 Novembre 2016



LO VOGLIO

BOTTIGLIE DA REGALARE A NATALE: 9 CONSIGLI PER TUTTI

DI FDL IL 23 NOVEMBRE, 2016



Se l'idea di donare libri di cucina vi annoia e i regali di design fanno troppo casalinga disperata. Se avete sfruttato ogni regalo gastronomico e non sapete preparare i biscotti.

In questo caso la risposta è una sola: trovare le **bottiglie giuste da regalare a Natale**.

Noi vi diamo 9 consigli, dal superalcolico in edizione limitata alle bollicine 100% italiane. Tutte facilmente reperibili in commercio, tutte facilmente godibili anche da non esperti: Natale è per tutti, giusto?

FINEDININGLOVERS.IT 23 Novembre 2016



Le bollicine a Natale sono necessarie, su questo siamo tutti d'accordo. Se volete qualcosa di più apprezzabile dello champagne la Tenuta Travaglino è una garanzia per rapporto qualità-prezzo. Il **Metodo Classico DOCG Vincenzo Comi Brut Millesimato 2008** della tenuta nell'Oltrepo' Pavese si abbina a tutto pasto e - dettaglio non trascurabile - ha una bella etichetta dorata che a tavola farà la sua figura.

[Qui per maggiori informazioni.](#)



Regali di Natale 2016. Spumanti per brindisi col fiocco

Bolle e bollicine da tutta Italia. Ecco le
bottiglie top da mettere sotto l'albero e
sopra la tavola

GQITALIA. IT 24 Novembre 2016

Sono bottiglie tanto eccellenti che non suggeriamo semplicemente come regalo o per i brindisi delle feste, ma anche per conservarle in cantina qualche mese ancora o addirittura qualche anno. Parliamo quindi di etichette importanti e di molte novità. Alcune di giovani produttori, altre di produttori affermati da tempo.

Brindisi millenari

Poche tenute possono vantare una storia millenaria come quella di **Travaglino** a Calvignano nell'Oltrepò Pavese. E ancora meno sono le aziende che di questa storia hanno fatto tesoro per tanto tempo e che hanno sempre puntato sull'innovazione. Come Vincenzo Comi, che, una volta prese le redini della Tenuta nel 1965, ha apportato grandi cambiamenti e l'ha proiettata nel futuro. A lui è quindi dedicato uno dei prodotti più eccellenti di Travaglino il **Vincenzo Comi Brut Millesimato**, uno spumante importante, ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay provenienti dai migliori vigneti e la cui sboccatura avviene dopo almeno 60 mesi sui lieviti.



2NIGHT.IT 25 Novembre 2016

2night
MILANO

LOCALI
RISTORANTI

EVENTI
ARTICOLI

PROMO
BIGLIETTI GRATIS

→ Torna agli eventi a Milano

Il Secco organizza un evento alla scoperta del Pinot nero

Mercoledì 30 novembre

Mi piace Condividi 11 Invia

COMUNICATO STAMPA A MILANO EVENTO A MILANO



Il Secco
Via Angelo Formaggi, 2, Milano Milano (MI)

🕒 19:00 30 Nov 30 Nov

C'è un appuntamento enogastronomico al **Secco** previsto per **mercoledì 30 novembre: dalle 19:30** ci sarà **Oltrepòleggio**. Si tratta di un vero e proprio viaggio alla scoperta del **Pinot nero**, insieme a Cristina e Achille di Tenuta Travaglino. Ad un costo di **15 euro** avrai: **4 calici** (Ramato, Gran Cuvée Blanc de Noir brut, Monteceresino Rosé, Vincenzo Comi Riserva Millesimato 2008) + **1 piatto in abbinamento**.

ASSAGGIDIVOINI.IT 30 Novembre 2016



I Confini del centro

Font Size



I confini del centro tanto siamo andati distanti per raccogliere la sfida tra il mondo del vino e l'arte. Luogo prediletto per reinterpretare i gusti internazionali del pinot nero e del riesling è l'oltrepò pavese. Il pinot nero **Pernero** ed la **Special cuvée brut** della **Tenuta Travaglino**.

Il **Pernero** ed il **Grand Cuvée** di pinot nero della Tenuta Travaglino ospiti assieme all'enologo Achille Bergami. Due vini diversi ma entrambi di buona freschezza di base che li rende eleganti ma portano alla bevibilità. Il Pernero ha **colori** scuri con tendenza violacee e i **profumi** sono riconducibili con discreta intensità ai dolci frutti rossi di fragola di bosco mentre il gran cuvée giallo paglierino brillante ha sentori di abbastanza intensi di fiori con una nota di liquirizia del finale.



Il **Gusto** morbido per il Pernero con sensazioni abbastanza armonica dei frutti rossi e subito dietro arriva la base di freschezza che sostiene il vino. Il Grand Cuvée merita per essere apprezzato appieno di essere servito non troppo freddo per fare in modo che la note amarognola caratteristica diventi quel firma di eleganza persistente nel gusto. Ottimi entrambi per aperitivo e primi piatti. Il Gran Cuvée per la sua tensione e capacità di trasversale e abbinabile in ogni ogni occasione dai formaggi affettati e carni non troppo speziate. In enoteca il **costo** si aggira ai 8 euro per il Pernero e 25 euro per il Gran Cuvée.



Anna Rainoldi



**Monteverro - Tinata,
Toscana Rosso Igt 2012**

Area viticola Maremma Toscana

Uve Syrah 70%, Grenache 30%

Prezzo 79 euro **Note** parcelle vinificate separatamente; fermentazione in acciaio e barrique, affinamento del 70% in barrique di rovere francese per 16 mesi, del restante 30% in vasche di cemento. Naso sensuale e complesso, di frutti rossi, erbe aromatiche come timo e rosmarino, macchia mediterranea, speziatura dolce. In bocca velluto e buona freschezza, finale lungo e piacevole **Il suo perché** un fuoriclasse tra i Syrah **Voto** 93/100

**Travaglino - Vincenzo Comi,
Oltrepò Pavese Metodo Classico
Brut Millesimato Docg 2008**

Area viticola Oltrepò Pavese

Uve Pinot nero, Chardonnay

Prezzo 30 euro

Note vinificazione separata in bianco con pressatura soffice e fermentazione del 50% del mosto fiore in piccoli tank d'acciaio, assemblaggio in primavera; *sur lie* minimo 60 mesi. Giallo paglierino brillante, ampio e suadente al naso dove i sentori tipici di crosta di pane accompagnano note tropicali e di frutta a polpa bianca. Piacevolissimo perlage, fine e persistente **Il suo perché** la riserva del fondatore **Voto** 91/100

Natale SPUMEGGIANTE

BIANCHI, PERLATI, ROSÉ,
MA ANCHE NON DOSATI
E AUTOCTONI. DAL TRENTO,
DALLA FRANCIACORTA
O DALL'OLTREPÒ,
SENZA DIMENTICARE I CAMPIONI
FRANCESI: ECCO LA GUIDA PIÙ
COMPLETA PER SCEGLIERE
LE BOLLICINE PIÙ ADATTE
PER BRINDARE NELLE OCCASIONI
CHE CONTANO

1 Mosnel Ebb, la cuvée dedicata a Emanuela Barzanò Barboglio 2 Il Rosé di Francesco Moser, rosa come la maglia del Giro d'Italia 3 Pinot nero con un tocco di Chardonnay per il 1865 di Conte Vistalino, premiatissimo vino dell'Oltrepò 4 L'iconico Comles des Champagne di Taiffinger 5 La cuvée Vincenzo Comi di Travaglini 6 Vintage Blanc de Blancs Bruno Paillard 7 Il Berlucchi '61 Nature 8 La grande prova di Cesarini Storza con l'Aquila Reale 2007 9 Franciacorta Rosé Ca' del Bosco di Annamaria Clementi 10 Grand Vintage 2008 di Moët & Chandon 11 Un altro grande 2008: Vintage Brut di Veuve Cliquot 12 Dalla famiglia di Clelio Chiarli, Quintopassa, cuvée Paradiso di uve Sorbasa 13 Belle Epoque di Perrier-Jouët 14 Da Ferrari, Perlé Bianco 2006 riserva Trentodoc

sirico, canicola, vaniglia, cacao, frutta secca, mele e paprika. Quasi completata la gamma dei millesimi 2006 apparsi sul mercato con Vintage Blanc de Blancs di Bruno Paillard, un vino che è tanti raggi di sole e di calore tra mandarino tardivo, arancio candito, mirabelle e ribes bianco, zenzero, freschezza che spinge il sorso. 



PER BRINDARE

Ti andrebbe un Vodka Tonic? **Skyy Vodka** è il risultato di una quadrupla distillazione e di una tripla filtrazione per raggiungere un altissimo livello di purezza. Sempre contenuta nell'iconica bottiglia blu cobalto, è la base ideale per un cocktail ma anche per essere gustata da sola con ghiaccio. Prezzo: 11 euro.



Un regalo da intenditori **Jack Daniel's 150 Anniversary** è un'edizione limitata creata appositamente per celebrare il 150° anniversario della storica distilleria. Con note di caramello e toffee al primo assaggio e calda quercia tostata sul finale. Prezzo: 90 euro.



Un brindisi all'anno che verrà **Zacapa 23** è lo speciale cofanetto regalo pensato per il Natale. Oltre alla bottiglia di rum, rivista nelle linee, contiene una coppia di bicchieri personalizzati per condividere il pregiato distillato durante le feste. Prezzo: 57,90 euro.

Bollicine per un amico Travaglino Vincenzo Comi Brut Millesimato 2008 è un Metodo Classico di grande personalità ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay con sentori di crosta di pane, miele, nocciola e noce moscata. E con un *perlage* fine e continuo che mette allegria. Perfetto per serate tra amici. Prezzo: 30 euro.



GRAZIA.IT 6 Dicembre 2016

Cosa fare a Milano a Sant'Ambrogio: dieci appuntamenti in città e due gite



CLAUDIA RICIFARI – 6 DICEMBRE 2016

Mercatini, feste, degustazioni, concerti: ecco tutto quello che si può fare durante il Ponte di Sant'Ambrogio a Milano



Il Ponte di Sant'Ambrogio quest'anno permette di trascorrere ben cinque giorni a casa, ma se non ne approfittate per partire, a Milano c'è tanto da fare.

Tra mercatini enogastronomici, mostre, corsa ai regali, concerti e feste, ecco tutto quello che c'è da fare questo fine settimana a Milano.

Nella gallery dieci idee in città e due gite.

GRAZIA.IT 6 Dicembre 2016



11 / 12

[TUTTE LE FOTO](#)

[SHARE](#) 

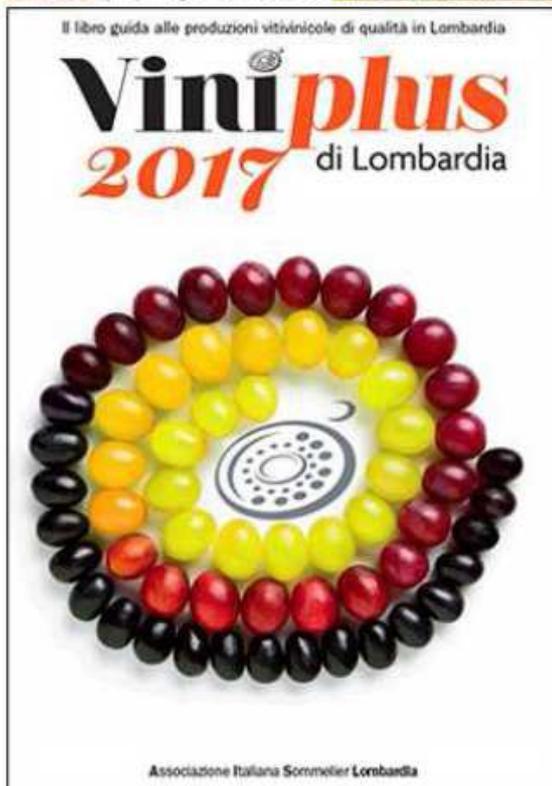
[FULLSCREEN](#) 

Cantine Aperte — Domenica 11 dicembre la Tenuta Travaglino (a Calvignano, in provincia di Pavia) apre le sue porte ai visitatori e li guida, attraverso le parole di uno dei suoi enologi, nel proprio mondo fatto di cultura e paesaggio. Un'intera giornata per tuffarsi nella magica atmosfera del vino tra vigne, cantine e profumi del territorio, per una gita fuori porta immersi nella natura e nella cultura enogastronomica, con la degustazione i prodotti tipici come salumi e formaggi del territorio abbinati ai vini più pregiati.

BEVERFOOD.COM 9 Dicembre 2016



09/12/2016 | Categoria Notizie [Vino](#) - [Alcolici](#) - [Liquori](#) - [Spirits](#) | 482 letture



VINIPLUS 2017, LA GUIDA AL VINO DI LOMBARDIA

BEVERFOOD.COM 9 Dicembre 2016

OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO 2008 VINCENZO COMI-TRAVAGLINO

Un punto di riferimento della spumantistica dell'Oltrepò. **Travaglino** deriva da "Travalino", partentado presente a Calvignano dal XII secolo, nome che deriva dal termine francese "travail", ovvero lavoro. **Travaglino** appartiene alla stessa famiglia dal 1868, da quando il milanese Cav. Vincenzo Comi acquista la prima parte della tenuta, che oggi si estende per 400 ettari a corpo unico, di cui 80 vitati. 14 etichette prodotte, tra cui spicca il Metodo Classico 2008 dedicato proprio al fondatore Vincenzo Comi. 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay, 60 mesi sui lieviti per una grande espressione di bollicine benchmark qualitativo della zona.



Brindisi all'italiana: 30 bottiglie da provare per tutte le tasche

11/12/2016 Daniela Guaiti

SHARE



Le bottiglie da provare per un brindisi di Natale o di fine anno. Dal Prosecco al Franciacorta, dal Trentodoc alle spumantizzazioni di uve inconsuete, per un cin cin diverso dal solito

Il tappo che salta con un sonoro “pop” forse non è da manuale del bon ton ma è sicuramente un simbolo delle feste: a Natale e a Capodanno le bottiglie si aprono così, a lasciar uscire un fiume di bollicine, per riempire i bicchieri e animare le tavolate con gioiosi brindisi. Quali bollicine scegliere, poi, è questione di gusti, ma non solo. Quelle italiane sono sempre più apprezzate, e nulla hanno da invidiare ai blasonati champagne francesi. E nel panorama italiano grande è la varietà, tale da poter soddisfare tutti i gusti. Franciacorta, Trentodoc, Oltrepò Pavese: sono solo alcune tra le più importanti denominazioni di spumanti italiani, senza dimenticare Prosecco e Alta Langa, Alto Adige e Monti Lessini, solo per citarne qualcuno. Più o meno secchi, tutti possono essere assaporati da soli, per il classico “cin cin”, o essere proposti come apertura del pasto o, ancora, accompagnare il menu delle feste dall'antipasto fino al dessert: attenzione, però, con il panettone è preferibile cambiare bottiglia, e aprire un vino dedicato esclusivamente al dolce.

LACUCINAITALIANA.IT 11 Dicembre 2016

A guidare la scelta del vino spesso, oltre alle preferenze, sono le tasche: anche nelle solennità infatti il portafogli ha le sue esigenze. E anche sotto questo punto di vista ci sono alternative di ogni genere: dalle bottiglie più esclusive e costosissime ai vini che sanno coniugare un prezzo accessibile con la qualità. La bontà di un vino infatti non si misura certo in euro!

Una volta scelto lo spumante, non resta che stapparlo e augurare buon Natale!



6/30 TRAVAGLINO VINCENZO COMI BRUT MILLESIMATO 2008

Travaglini Vincenzo Comi Metodo Classico Brut Millesimato 2008

Dall'Oltrepò Pavese un vino di grande personalità ed eleganza, qualità che si apprezzano a partire dall'aroma di crosta di pane, miele e nocciola e dal perlage fine e continuo. Prezzo indicativo: 30 euro

WEEKENDIDEA.IT 11 Dicembre 2016



Cantine aperte per Natale a Casteggio 11 dicembre Casteggio (PV)



CANTINE APERTE PER NATALE A CASTEGGIO

**11 dicembre
Casteggio (PV)**

Il Natale è alle porte e la Tenuta Travaglini apre le porte della sua cantina per accogliere gli amanti del buon bere e del buon vivere.

L'appuntamento è per domenica 11 dicembre a partire dalle 10 in occasione di 'Cantine Aperte'. Si potrà scoprire l'alta qualità dei vini firmati Travaglini, dal Bonarda al Moscato, dal Pinot Nero, espressione del territorio, agli spumanti metodo classico fino al Riesling, e conoscere la profonda sapienza enologica e la filosofia di produzione di

una delle cantine più antiche e prestigiose dell'Oltrepò Pavese.

Secondo una recente ricerca Nielsen il 67% degli italiani festeggia il Natale a casa e il 93% associa la festa ai regali: quindi quale migliore occasione di una visita a Calvignano per degustare i vini Travaglini e trovare la bottiglia perfetta per il pranzo di Natale o il dono di eccellenza per l'amico, la mamma, il compagno...?

WEEKENDIDEA.IT 11 Dicembre 2016

Lo staff Travaglino e l'enologo sapranno guidare gli ospiti nella scelta per aggiungere al proprio Natale note di sapore e magia.

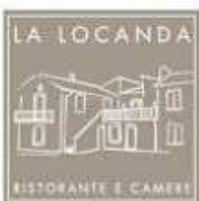
Per chi scegliesse di fermarsi a pranzo, "La Locanda" di Calvignano, a 300 metri dalla Tenuta, propone in collaborazione con Travaglino un menù del territorio abbinando ad ogni piatto i vini simbolo della Tenuta. Il Riesling Renano sarà proposto insieme al Pinot Nero, metodo classico e in rosso (33 euro).

Tenuta Travaglino: da un'ora da Milano, Torino, Genova

Loc. Travaglino – Calvignano – Casteggio (PV) - info@travaglino.it - +39 0383 872222



MENU' CANTINE APERTE A NATALE
Domenica 11 dicembre



Salame di Varzi e Coppa di Rovescala
calice di Gran Cuvée – Pinot Nero metodo classico docg

Risotto alla zucca e zafferano o
Tagliatelle di castagne ai funghi
calice di Campo della Fojada – Riesling Renano doc 2015

Filetto di maiale ai funghi porcini o
Costolette di agnello alla griglia al profumo di ginepro
calice di Pernero – Pinot Nero doc 2015

Dolce della casa

€ 33,00
Acqua, coperto e caffè inclusi nel prezzo

LA LOCANDA
Calvignano a 300 metri da Travaglino
Info e prenotazioni +39 0383 398014 o +39 335 232960



Cosa bere con il panettone: tutte le bottiglie giuste per non sbagliare sul finale

11/12/2016 Daniela Guaiti

SHARE



Il profumo del Natale è un profumo dolce: di canditi e cioccolato, di datteri e frutta secca, di zenzero e di miele. Tutti profumi che si possono ritrovare in un bicchiere.

Il momento culminante della festa per molti arriva alla fine del pasto: il dessert, panettone o pandoro, senza dimenticare le tante specialità della tradizione regionale italiana, è amato e atteso da grandi e piccini. Rovinare il gran finale però può essere fin troppo facile: basta scegliere una bottiglia sbagliata. Come essere sicuri di accostare al panettone il vino giusto?

Ovviamente, in primo luogo è sempre una questione di gusti. Tuttavia si possono tenere presenti alcuni principi. **Innanzitutto occorre sfatare un mito: quello dello spumante secco con il dessert.** si tratta infatti di una scelta da evitare, per dare la preferenza a vini dolci. Questi possono essere spumanti, naturalmente, perfetti per mantenere intatto il clima di festa. Ma si possono proporre anche vini fermi, passiti, e addirittura si può osare accostando al panettone grappe, liquori e spirits. Gli intenditori, poi, potranno orientare la scelta valutando la tipologia del dolce, in particolare la presenza o meno di canditi, di farciture o di cioccolato. Per tutti gli altri, molto semplicemente, la dolcezza chiamerà dolcezza: quella del vino come quella dei regali e degli auguri.



4/22 TRAVAGLINO DORATO MOSCATO FRIZZANTE

Nasce nell'Oltrepò questo nettare profumato di salvia e di pesca, ottenuto esclusivamente da uve moscato bianco. Con una gradazione di 5,5°, è compagno di tutta la pasticceria.

VINI, CHAMPAGNE E ALTA PASTICCERIA

Una selezione di autentiche delizie enogastronomiche dedicate ai tanti appassionati dei più raffinati piaceri del palato. Da regalare e degustare durante le festività



VINCENZO COMI BRUT MILLESIMATO 2008 - La bottiglia dall'habillage più prezioso? Quella con stemma della tenuta e pennellate nero e oro di casa Travaglini. Un metodo classico tributo al fondatore, ottenuto dalle migliori uve Pinot Nero e Chardonnay e affinato sui lieviti per oltre 60 mesi.

Capodanno 2017 a Milano. I cenoni di San Silvestro



Menù della tradizione o d'autore per celebrare il nuovo anno. Alcuni ristoranti festeggiano con dj set e musica jazz. Indirizzi, consigli, prezzi

Avete già pensato a **come passare la notte di Capodanno?** A **Milano** la corsa al miglior **cenone** di San Silvestro è iniziata: c'è chi sta attento al prezzo, chi alla varietà dell'offerta gastronomica, chi desidera una location suggestiva e chi vuole scatenarsi in una danza dopo aver mangiato. Ce n'è per tutti i gusti: ecco i suggerimenti di **mentelocale.it** per i cenoni di Capodanno 2017 a Milano e dintorni.

- **Villa Necchi**, via Cavalier Vittorio Necchi 2-4, Frazione Molino d'Isella, Gambolò, Pavia (0381 092601)

Nella suggestiva cornice di questa **suntuosa villa nel Parco del Ticino**, l'elegante cenone ha inizio alle 20.00 in veranda con *finger food* a passeggio. Tra le portate di terra e di mare la perla di gamberi rossi di Mazara e funghi porcini delle Valli del Ticino, cime di rapa e fondo di ristretto ai crostacei; carnaroli del pavese *Riserva san Massimo* in risotto allo champagne *Bollinger*, ostrica e caviale; muggine in veste della sua bottarga, pizza di scarole della tradizione campana, salsa al *riesling* dell'Oltrepò Pavese **Azienda Vinicola Travaglino**, mousse di cioccolato *Domori*, glassa al Barolo Chinato Cocchi e croccante al cacao amaro. A mezzanotte bollicine, cotechino con lenticchie, panettone, pandoro con crema al mascarpone. **120 euro** compresi acqua, selezione di vini e caffè; bambini dai 4 ai



BLOG

NEWS E TENDENZE

CAPODANNO STELLATO: I RISTORANTI GOURMET PER IL CENONE DEL 31 DICEMBRE

DI FDL IL 12 DICEMBRE, 2016



Il cenone di Capodanno è una cosa seria, e lo sanno bene gli chef che per il menu di **San Silvestro 2017** hanno pensato a luculliane proposte.

Da Milano a Roma passando da Veneto, Toscana, Campania e Sicilia, abbiamo messo insieme tutte le proposte gourmet dei ristoranti stellati Michelin e non per il **31 dicembre**. Cenoni ricchi di scampi, tartufi, carni pregiati e tante bollicine, per salutare come si deve questo 2016 "particolare" e dare il benvenuto a un 2017 pieno di buoni propositi.

FINEDININGLOVERS.IT 12 Dicembre 2016

VILLA NECCHI ALLA PORTALUPA (GAMBOLÒ, PAVIA)



A soli due passi da Milano il Capodanno di *Villa Necchi alla Portalupa*, storica villa situata a Gambolò, nell'incantevole cornice del Parco del Ticino. Un Capodanno oltre che gourmet soprattutto romantico, se avete intenzione di rifugiarsi dagli schiamazzi cittadini. Per chi vuole pernottare anche interessanti pacchetti in abbinato al cenone.

Menu

Aperitivo d'accoglienza in veranda, finger a passaggio

Perla di Gamberi rossi di Mazara e funghi porcini delle Valli del Ticino, cime di rapa e fondo di ristretto ai crostacei

Carnaroli del Pavese Riserva san Massimo in risotto allo Champagne Bollinger, ostrica e caviale

Candele di Gragnano pastificio gentile in crema di burrata e acciughe del mar Cantabrico

Muggine in veste della sua bottarga, pizza di scarole della tradizione campana, salsa al riesling dell'Oltrepò Pavese Azienda Vinicola Travaglino

Mousse di cioccolato Domori, glassa al Barolo Chinato Cocchi e croccante al cacao Amaro

Acqua, Vini selezione Villa Necchi, caffè

BRINDISI DI MEZZANOTTE con Bollicine

Cotechino e lenticchie della tradizione e Panettone e Pandoro a lievitazione naturale della tradizione con crema al Mascarpone

Costo: 120 euro a persona | Pernottamento coppia 320 (con cenone e colazione il giorno dopo)

Info: per prenotazioni contattare il numero 0381092601 oppure scrivere a info@villanecchi.it

ICON.IT 19 Dicembre 2016

ICON

Food

IDEE REGALO DI TENDENZA

Utili, gustosi, di lusso. Ecco, per Natale, tutti i consigli per doni azzeccati. Dal cioccolato, al servizio di design, passando per gli spirit invecchiati.

di **Chiara Degl'Innocenti**

A Natale, per coloro che sono sempre alla ricerca dell'eccellenza a tavola o a chi manca l'ispirazione in cucina, *Icon* suggerisce **idee regalo di tendenza da bere e mangiare**. Confezioni speciali di cioccolato, dolci tradizionali dal gusto contemporaneo, spirit invecchiati, e molto altro ancora. Tutto in una gallery coloratissima e piena di consigli "golosi".

© Riproduzione riservata

SHARE

PAROSAMA.IT



ICON

È ANCHE SU FACEBOOK
SEGUICI



WHISKY BAR



ICON

DANDRAMA.IT



Sentori di crosta di pane, miele, nocciola e noce moscata, esplodono potenti, un perlage fine, continuo. Per le festività Travaglino porta in tavola il Metodo Classico D.O.C.G. Vincenzo Comi Brut Millesimato 2008, un tributo al fondatore – Vincenzo Comi – l'antenato visionario che intuì il valore di Travaglino – Credits: Vincenzo Comi



223

[VANITYFOOD / VINI] 29.12.2016



Bollicine: le 20 migliori bottiglie da stappare a Capodanno



1

di Margo Schachter | [Segui @MargoSchachter](#)

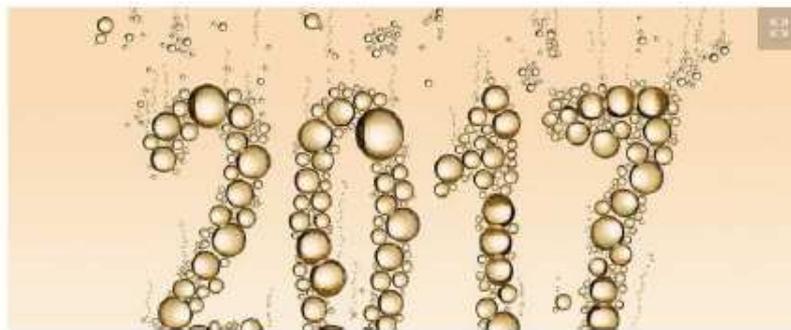


d/piatti-d'autore/16/12/23/brunchi-di-notale-le-ricette

7/23 Vincenzo Comi Brut Millesimato 2008 Metodo Classico D.O.C.G. Vincenzo Comi Brut Millesimato 2008, un tributo al fondatore. Ottenuto dalle migliori uve, Pinot Nero e Chardonnay e affinato sui lieviti per oltre 60 mesi, ha sentori di crosta di pane, miele, nocciola e noce moscata.

Champagne e bollicine per il brindisi di Capodanno

Champagne e spumanti con mille bollicine per brindare la notte di Capodanno salutando il nuovo anno co



ES

Tenuta Travaglino

Novità Natale firmata Vincenzo Comi: metodo classico italiano di grande eleganza e tempra, perfetto come regalo e ideale per i festeggiamenti in tavola

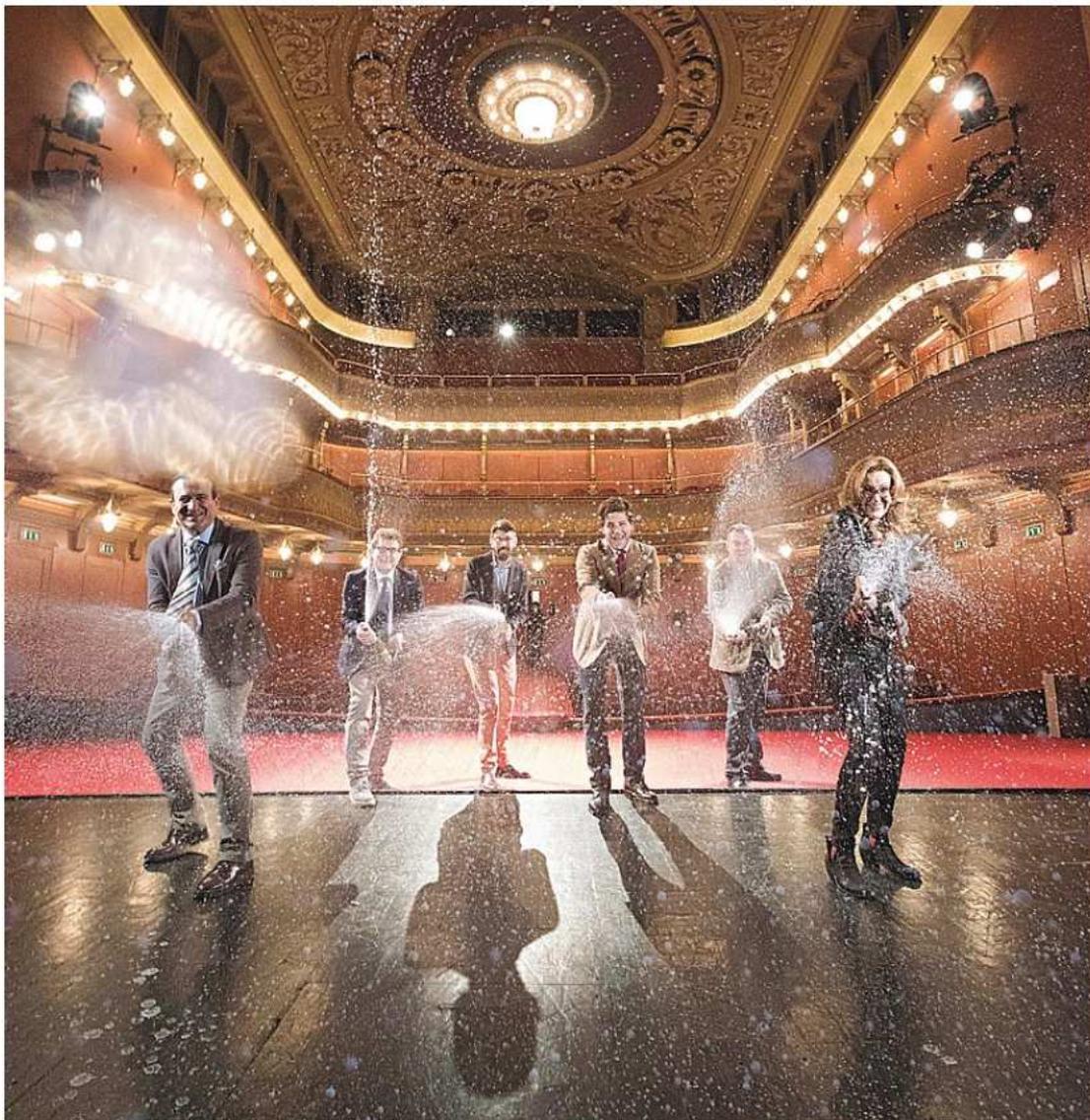


CORRIERE **extra**

il gusto e il vino



VENETO & FRIULI VENEZIA GIULIA



Tempo di **bollicine**

Gli italiani lo fanno meglio: la rivincita dei nostri spumanti

I dieci imperdibili, come abbinarli, le storie dei produttori

● I tre Natali: classico, veg, fusion ● I segreti di sua maestà il panettone

Fare festa

Cosa bere



La coppa

La prima, a forma di seno

La leggenda vuole che fosse modellata sul seno di Madame de Pompadour. Ottima per i profumi, pessima per il perlage. Oggi è usata solo per gli spumanti dolci come il Moscato. Recentemente riproposta, questa volta il seno preso a modello è di Kate Moss



Il flûte

Il bicchiere degli Anni 30

Un bicchiere dalla forma sottile e allungata, elegante. Deve la sua fortuna dall'affermarsi, negli anni Trenta, degli spumanti secchi. Con la sua forma allungata però è più adatto per proseccchi e spumanti più freschi e immediati che per le bollicine metodo classico

Prosecco, vitigni autoctoni bianchi e rossi, vigne secolari e sfide recenti, tradizioni e pionieri Giro d'Italia fra i brindisi al vertice del gusto

Storie & sapori, dieci **imperdibili** bollicine italiane

di Chiara Giovoni

Chi è



● Chiara Giovoni è sommelier Ais, ambasciatrice dello Champagne per l'Italia, autrice di libri come «Bollicine terapia» (Salani).

● In questi giorni è uscito allegato alla rivista Spirito Divino Champagne Stile, una guida a 100 Champagne scritta con Luca Turner

Il mondo del vino non è mai stato così ricco di bollicine: accanto al dominatore indiscusso della produzione che resta il Prosecco Docc, è il momento degli spumanti, soprattutto metodo classico da vitigni autoctoni sia bianchi che rossi. I consumatori sono diventati più sensibili e colti, capaci di riconoscere le produzioni più autentiche di ogni territorio, e disposti a riconoscere a queste bollicine di qualità il valore che esprimono, anche in termini di prezzo. Il periodo delle festività poi è costellato da brindisi e cene di auguri e le bollicine sono indiscusse protagoniste di tavole, aperitivi e feste. Per aiutarvi a scoprire le migliori proposte del territorio italiano, vi suggeriamo la nostra selezione di 10 bottiglie top.

Lady Chardonnay

Quest'anno la cantina Mosnel ha festeggiato 180 anni di viticoltura, ed essere viticoltore e produttore di eccellenza è una questione di personalità e continuità. Tra i fondatori della Docc Franciacorta con Emanuela Barzano Barboglio, donna di grande carisma, Mosnel rappresenta oggi un riferimento per l'equilibrio e l'eleganza dei suoi spumanti. I figli Lucia e Giulio hanno il merito di aver raccolto dalla madre uno stile che garantisce continuità alla tradizione di famiglia in vini dall'identità precisa, fondati sull'armonia gustativa. In particolare Fran-

ciacorta EBB Extra Brut, uno chardonnay in purezza con 36 mesi sui lieviti: un profilo raffinato di gelsomino, pompelmo, mandorle e freschi agrumi, dall'elegante intensità.
Mosnel - Franciacorta EBB Extra Brut Millesimato

Un prosecco nel Giardino

È il 1920 quando Abele Adami acquista un vigneto bello e ricco di promesse, il Vigneto Giardino, che si rivela subito prodigo di uve per vini di grande qualità, e che il figlio Adriano valorizza con la produzione di Prosecco. Oggi Armando e Franco, entrambi enologi, portano avanti quella tradizione familiare. Le Rive sono i vigneti in collina, così denominati nel dialetto locale: è da queste vigne che provengono le uve più pregiate come quelle di Vigneto Giardino. Un prosecco dai profumi intensamente fruttati e fini nell'espressività aromatica, che al palato è cremosa e salina.

Adami - Vigneto Giardino Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Rive di Colbertaldo

Il brindisi del campione

La viticoltura in Trentino ha trovato una voce convincente nella famiglia Moser, un'azienda nata in Val di Cembra nel 1979, dalla passione del campione del ciclismo Francesco, nel luogo dove si trovavano le vigne di proprietà del nonno di Carlo, Francesca e Ignazio che oggi gestiscono la cantina. La produzione attinge da vigneti in quattro territori differenti, ma è il Trento Docc il campione della gamma: 51,151 Trento Docc Brut è dedicato al record di Francesco Moser, ed è scattante come la sua pedalata. Principalmente da uve chardonnay, brillante e agrumato, ha una freschezza slanciata dissetante.

Moser - 51,151 Trento Docc Brut

La saga del Travaglino

La Tenuta Travaglino di Calvignano ha una storia millenaria iniziata nel Medioevo, sui «colli vitati» dell'Oltrepò Pavese dai terreni cal-



Svolte
I consumatori sono diventati più sensibili e colti, capaci di riconoscere le produzioni più autentiche di ogni territorio

careo-argillosi dove nel 1868 il milanese Cav. Vincenzo Gaetano Comi acquista la prima parte della tenuta. Nel 1965 il discendente Vincenzo Comi rinnova il vigneto portandolo agli attuali 400 ettari. Oggi la quinta generazione della famiglia gli ha dedicato una cuvé di pinot nero e chardonnay, con 60 mesi sui lieviti, un Oltrepò Pavese aristocratico, note di pesca gialla e frutta secca e una piacevole ricchezza e persistenza.
Travaglino - Vincenzo Comi Brut Millesimato

Quel Soave dal monte

Sandro Tasoniero è un viticoltore appassionato che negli ultimi anni ha contribuito a portare alla ribalta la zona del Soave Docc e dei Monti Lessini, con la produzione di vini di qualità provenienti dal Monte Calvarina. La cantina si è



Il calice

Apposta per il Franciacorta

Un flûte allargato, più aperto è il bicchiere consigliato anche dal Consorzio del Franciacorta. Cinque anni fa ne è stato realizzato uno apposta dalla tedesca Restal: consente alle bollicine di andare verso l'alto, così da accentuare persistenza, profumi e aromi



PRODUTTORI DI BOLLICINE ITALIANE NEL TEATRO FUCONINO INERANOFOTO DI MASSIMO SESTINI



Dettagli
Uno dei vini al top della produzione Metodo Classico italiana è dedicato ad una donna, che si era innamorata di quella cascina

distinta per la produzione dello spumante Durello Monti Lessini Doc, massima espressione del vitigno autoctono dalla personalità decisa caratterizzato da una mineralità quasi prepotente ma raffinata. Un Metodo Classico dal frutto delicato con note quasi balsamiche che vi sorprenderà.

Sandro De Bruno - Durello Superiore DOC Monti Lessini

Una certa idea di Francia

Nella terra degli Etruschi, a Riparbella, i fratelli Luca e Flavio Nuti conducono la bella azienda di famiglia con produzioni decisamente coraggiose per il territorio toscano. Lo spumante «La Regola Brut» è però decisamente il più insolito: un metodo classico da uve Gros