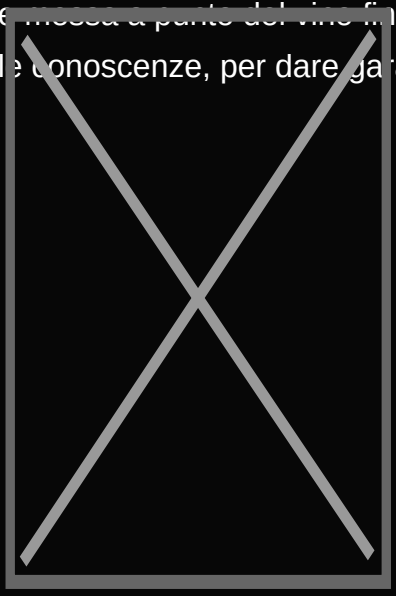
Vinitaly 2017, nuovi traguardi per Tenuta Travaglino con Lunano

travaglino-vinitaly-d251a99e

Cristina Cerri Comi appartiene alla V generazione della famiglia che dal 1868 è alla guida della **Tenuta Travaglino**. Da tre anni ha preso le redini forte di una capacità di visione unica che ha determinato scelte strategiche e pratiche in grado di imprimere una svolta alla sua cantina e ai suoi vini. Una nuova strada caparbiamente ancorata alla storia, alla tradizione, al sapere enologico.

Fra le scelte oculate senza dubbio la **collaborazione con l'enologo Donato Lanati** e il suo centro di Ricerche Applicate allo Sviluppo Enologico, **Enosis Meraviglia**. Un affiancamento voluto con l'obiettivo di imprimere uno slancio vigoroso attraverso un metodo scientifico che parte dalla valutazione del vigneto a quella dell'uva e dell'acino, da un controllo di tutta la filiera alla vinificazione e messa a punto del vino fino alla formazione del personale di vigna e di cantina. "La qualità si fa con le conoscenze, per dare garanzia alla cantina ma soprattutto al consumatore" afferma Donato Lanati.



Per emozionare anche un consumatore che sta iniziando a conoscere e apprezzare il fascino del vino, la Tenuta Travaglino presenta in anteprima al **Vinitaly** la sua ultima creazione: **Lunano**, un vino immediato, fresco e profumato, conviviale (secondo la ricerca della PwC il

consumo dei Millennial si sposta sempre più verso situazioni di gruppo: il 62% predilige la condivisione del vino a casa). La sua caratteristica principale? Un blend di uve provenienti da una sola vigna – l'omonima **Vigna Lunano** - di **Pinot Grigio, Moscato, Sauvignon e Chardonnay**.

I terreni calcarei della vigna Lunano, esposta a sud-est a 240 m di altitudine sulle colline di Calvignano, imprimono freschezza e aromaticità a questo vino, frutto di un assemblaggio calibrato capace di esaltare le caratteristiche di ciascuna uva raccolta a mano, e armonizzarle nella loro complessità. Un **vino aromatico** di grande piacevolezza, ha molta bevibilità, è fresco e persistente. Da servire a una temperatura fra gli 8-10° C, ha una grande versatilità nell'abbinamento, ottimo all'aperitivo ma anche con il pesce, specialmente crudo.

Il nuovo corso della Tenuta Travaglino è visibile anche nel restyling delle etichette di tutta la gamma, dai **Metodi Classici** ai **Pinot Neri**, dal **Riesling** al **Pinot Grigio** fino alla **Bonarda**. Un nuovo lessico, empatico e pulito, dove all'elemento icona – il blasone – si contrappone un lettering leggibile e facilmente decodificabile.

Tenuta Travaglino a Vinitaly: 9-12 aprile 2017, Palaexpo, Stand A4.