



## Company profile

Quando fu acquistata da nostro nonno, nel 1966, la Travaglina era una cascina isolata con annessi 7 ettari di vigneto. Il cascinaie, esistente almeno da fine 1600, si trova a 270 m. s.l.m., circondato dagli attuali 33 ettari di vigneti, piantati e coltivati per sfruttare al meglio le esposizioni e le tipologie dei terreni. Fin da ragazzini siamo stati coinvolti nelle attività aziendali tanto che, terminati gli studi, la collaborazione ed in seguito conduzione dell'azienda è diventata la nostra naturale passione. Una delle prime nostre scelte è stata, nei primi anni '90, l'adesione ai principi dell'agricoltura integrata, mediante l'abolizione dei diserbanti, la riduzione delle lavorazioni agricole in vigna, dei fertilizzanti e dei fitosanitari.

Siamo convinti che il buon vino si produca prima di tutto nel vigneto, per cui il primo obiettivo è ottenere uve di ottima qualità che ci semplifichino il lavoro in cantina, dove dobbiamo 'solo' trasformarle in vino cercando di modificare il meno possibile ciò che la natura generosamente ci dona ogni anno.

Con questa filosofia ogni anno vinifichiamo le uve dei nostri vigneti, con la presunzione di proporre vini con tre caratteristiche fondamentali:

- **Territorialità:** vinifichiamo le uve dei nostri vigneti e le gestiamo in cantina con l'obiettivo di trasferire nel vino tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dall'uva.
- **Bevibilità:** vogliamo che i nostri vini inducano il degustatore al secondo bicchiere, e questo si ottiene secondo noi attraverso l'equilibrio nel vino, evitando gli eccessi, che sia abbondanza o carenza, di qualunque caratteristica organolettica
- **Salubrità:** ultimo nell'elenco ma essenziale nella nostra filosofia di produzione, siamo estremamente attenti alla salubrità dei nostri vini; produciamo un vino senza aggiunta di solfiti, e quelli con vinificazione tradizionale hanno un contenuto di solfiti sempre inferiore al 50% della soglia legale.