BRAGAGNOLO - VINI PASSITI

Kategorie: Cantine
Beschreibung der Aktivitäten: Bragagnolo Vini Passiti – Die Geschichte von Bragagnolo Vini Passiti begann in den 1930er Jahren mit einem Pachtvertrag auf einem damals gemischt genutzten Bauernhof: Er umfasste ein Weingut, Wälder und Ackerland, auf dem Getreide, Maulbeerbäume für Seidenraupen, Kirschbäume, Weinreben und Futter für Ochsen angebaut wurden.
Das Unternehmen erlangte schnell Bekanntheit dank der Qualität seiner Weiß- und Rotweine. Harte Arbeit und Leidenschaft führten später zur Spezialisierung auf die Herstellung von Passito-Weinen aus den besten Moscato- und Brachetto-Trauben, zwei der edelsten Rebsorten dieser Region.
Die Bewirtschaftung der Weinberge war schon immer von Respekt vor dem Ökosystem der Erde geprägt; Boden und Leben, die auf ihm gedeihen, werden als untrennbare Einheit betrachtet.

Heute verbindet das hochprofessionelle und leidenschaftliche Team die zeitlose Weinbautradition von Strevi mit den Ansprüchen der heutigen Konsumenten und kreiert so raffinierte und moderne Weine. Wir sprechen über Passito-Weine, aber auch über Tafelweine und süße, gefilterte Weine.
Im ständigen Streben nach Qualität und Authentizität entstanden der D.O.C. Strevi Passito und der D.O.C.G. Acqui Passito – maßgeschneiderte Kreationen für ein leidenschaftliches Publikum: Sie verkörpern die perfekte Synthese aus Qualität, Form, Funktionalität und Technologie und berücksichtigen dabei die Bedürfnisse anspruchsvollster Gaumen und Köche.
Die reinen und traditionellen Rot- und Weißweine bewahren die sortentypischen Merkmale und sind nicht nur hervorragend trinkbar, sondern bereichern jeden Genussmoment. Die Vielfalt der Passito-Weine von Bragagnolo Vini ermöglicht es Besuchern, die Strevi-Region bei verschiedenen Aktivitäten zu genießen: Spaziergänge oder Radtouren durch Weinberge und Wälder, Weinkellerbesichtigungen, Verkostungen in der Passiteria oder im Freien, Picknicks oder Grillabende.

Moscato Passito di Strevi
Telefon: +39 (0144) 363.411
Telefon 2: +39 339.4100056
E-Mail: info@bragagnolovini.com

Premio Marengo

Marengo Preis 2014:

Links

https://www.bragagnolovinipassiti.com/

Foto









MONFERRATO ON TOUR

www.monferratontour.it

