BRAGAGNOLO - VINI PASSITI

Categoria: Cantine
Descrizione attività: L'Azienda Bragagnolo Vini Passiti
La storia della Bragagnolo Vini Passiti iniziò negli anni '30 con un contratto di mezzadria in un'azienda allora a carattere misto: essa si componeva di una cantina, di boschi e di terreni dove si coltivavano cereali, gelsi per i bachi da seta, ciliegi, vite e foraggi per i buoi.
La notorietà dell'azienda giunse velocemente grazie alla qualità dei vini bianchi e rossi; il duro lavoro e la passione portarono poi alla specializzazione nella produzione di vini passiti, derivati dalle migliori uve Moscato e uve Brachetto, due eccellenze di questo territorio.
La gestione dei vigneti è da sempre caratterizzata dal rispetto dell'ecosistema terrestre, considerando il suolo e la vita che si sviluppa su di esso come un corpo e un'anima indivisibili tra loro.

Oggi, l'alta professionalità, la passione e la capacità di coniugare l'intramontabile tradizione enologica di Strevi con le esigenze di consumo odierne hanno permesso la nascita di vini raffinati e moderni; si parla di passiti, ma si parla anche di vini da tavola e filtrati dolci.
Nella continua ricerca della bontà e della genuinità nascono la D.O.C. Strevi Passito e la D.O.C.G. Acqui Passito, creazioni "su misura" dedicate ad un pubblico di appassionati: esse rappresentano una perfetta sintesi tra qualità, forma, funzionalità e tecnologia, con grande attenzione all'esigenza dei palati più raffinati e degli chef più pretenziosi.
I vini rossi e bianchi, schietti e tradizionali, conservano le caratteristiche varietali e, oltre ad avere un'ottima bevibilità, possiedono la capacità di impreziosire ogni momento di consumo.
L'estensione e la versatilità della Bragagnolo Vini Passiti permettono ai visitatori di rilassarsi e apprezzare a pieno il territorio strevese attraverso molteplici attività: passeggiate o tragitti in bicicletta in vigneti e boschi, visite in cantina, degustazioni nella Passiteria o all'aperto, picnic o grigliate.

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

Premio Marengo

Premio Marengo 2014:

Links

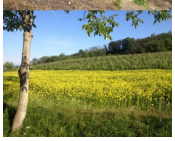
https://www.bragagnolovinipassiti.com/

Foto









MONFERRATO ON TOUR

www.monferratontour.it

