

## BRAGAGNOLO - VINI PASSITI

**Catégorie:** Caves

**Description activités:** L'entreprise « Bragagnolo Vins Passiti » (Vins de Paille). L'histoire de « Bragagnolo Vini Passiti » a commencé dans les années 30 avec un contrat de métayage dans une entreprise à caractère mixte : il se composait d'une cave, des bois et des terres où on cultivait des céréales, mûres pour les vers à soie, cerisiers, vignobles et fourrages pour les bœufs.

La notoriété de l'entreprise est rapidement arrivée grâce à la qualité des vins blancs et rouges ; le travail acharné et la passion ont ensuite conduit à la spécialisation dans la production de vins de paille, dérivés des meilleurs raisins Muscat et Brachetto, deux excellences de ce territoire.

La gestion des vignobles est depuis toujours caractérisée par le respect de l'écosystème terrestre, considérant le sol et la vie qui s'y développe comme un corps et un 'âme indivisibles entre eux. Aujourd'hui, le haut professionnalisme, la passion et la capacité de combiner l'intemporelle tradition œnologique de Strevi avec les exigences de consommation d'aujourd'hui ont permis la naissance de vins raffinés et modernes ; on parle de Vins de Paille, mais on parle également de vins de table et filtrés sucrés.

Dans la recherche continue de la bonté et de l'authenticité naissent le A.O.C. Strevi Vin de Paille et le A.O.C.G. Acqui Vin de Paille, des créations "sur mesure" dédiées à un public de passionnés : elles représentent une synthèse parfaite entre qualité, forme, fonctionnalité et technologie, avec une grande attention aux exigences des palais les plus raffinés et des chefs les plus prétentieux.

Les vins rouges et blancs, francs et traditionnels, conservent leurs caractéristiques variétales et, en plus d'avoir une excellente buvabilité, ils ont la capacité de sublimer chaque moment de consommation. L'extension et la polyvalence de « Bragagnolo Vini Passiti » permettent aux visiteurs de se détendre et d'apprécier pleinement le territoire de Strevi à travers de nombreuses activités : promenades ou trajets à vélo dans les vignobles et les bois, visites de caves, dégustations dans la Passiteria ou en plein air, pique-niques ou grillades.

Muscat Vin de Paille de Strevi.

**Téléphone:** +39 (0144) 363.411

**Téléphone 2:** +39 339.4100056

**E-mail:** info@bragagnolovini.com

**Premio Marengo**

**Prix Marengo 2014:**

### Links

<https://www.bragagnolovinipassiti.com/>

### Photo



