



© Archivio Slow Food

Moscato Passito della Valle Bagnario di Strevi

Bragagnolo
Vini Passiti

aderisce al
Presidio Slow Food



Il paese di Strevi da sempre lega la sua storia e le sue sorti al vino. Secondo alcuni documenti storici la Valle Bagnario – cru di eccellenza delle terre di Strevi – può essere identificata come la zona di origine del moscato passito. Per produrlo si scelgono i grappoli di moscato più sani e spargoli e si sistemano su graticci ad appassire in ambiente aperto. Poi le uve si pigiano e il mosto ricavato si mette a fermentare con parte delle bucce. L'affinamento, che avviene in botti in legno, dura almeno 12 mesi. Il risultato è un vino che può vivere per decenni integro e potente, dal colore giallo oro con riflessi ambrati e dal sapore dolce e armonico con predominanza di frutti maturi.

Stagionalità

La raccolta delle uve avviene manualmente tra la fine di agosto e la metà di settembre. Il vino può essere immesso al consumo dopo 2 anni dalla vinificazione.

Area di produzione

Valle Bagnario del comune di Strevi, in provincia di Alessandria

Con il patrocinio di


MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Presidio Slow Food®

*I Presidi sono progetti di
Slow Food che tutelano
piccole produzioni di
qualità da salvaguardare
realizzate secondo antiche
pratiche tradizionali.*