

vini passiti
bragagnolo



STREVI 2008 vino passito prodotto da uve MOSCATO raccolte a mano e appassite su graticci di legno in ambiente aperto per diverse settimane 13.5 % Vol. 37,5 cl

T

Tipologia Passito di Moscato in purezza in cui si riconosce il tipico stile Bragagnolo nel vinificare le uve aromatiche: un passito inimitabile in cui si incontrano le caratteristiche organolettiche varietali, la storia dei vecchi passiti e l'innovazione tecnica.

E

Etichetta La grafica delle nostre bottiglie è curata dal designer torinese Matteo Tampone: l'etichetta in serigrafia, nero opaca e argento lamina, porta alla base un motivo grafico che rappresenta la vita e prosegue di anno in anno, a rappresentare la continuità nel tempo. Ogni annata è, inoltre, contraddistinta da una parola che esprimerà l'essenza di quella bottiglia e ne diventerà il nome a tutti gli effetti.

U

Uve Moscato d'Asti 100 %

V

Vinificazione Dopo varie settimane di appassimento, le uve sono private degli acini bottrizzati, pigiate, diraspate e macerate per l'estrazione delle sostanze aromatiche. Successivamente il mosto è fatto fermentare e affinare.

A

Affinamento L'affinamento in cantina dura almeno due anni e avviene in vasche d'acciaio e in botti di legno. Un secondo periodo di affinamento avviene in bottiglia.

C

Colore Lo Strevi passito ha il color dell'oro, brillante e intenso.

P

Profumo I profumi sono travolgenti e richiamano i fiori bianchi e la frutta gialla sciropata.

S

Sapore Al palato Passione risulta denso e strutturato; il sapore è dolce e in equilibrio con l'acidità. Gli aromi sono molteplici e ricordano sempre fiori e frutta gialla sciropata

Temperatura di servizio: 6-8 °C

A

Abbinamenti Formaggi freschi e stagionati, purché siano saporiti e non salati; ottimi sono Robiola di Roccaverano, mozzarella di bufala; Tartufo bianco d'Alba e foie gras.
La pasticceria a base di farina di noci, nocciole, mandorle e castagne; i dessert con frutti bianchi e gialli e loro confettura: pesce, albicocche, fichi e banane.

bragagnolovini.com
info@bragagnolovini.com

Bragagnolo vini Passiti
Regione Bagnario n.33 Strevi (AL)
T +39 339 4100056