Krejos
Vino Rosè

Colore: rosato brillante

Profumo e gusto:
aroma fresco, fruttato e raffinato - rammenta il sapore di fragole e ribes rosso - asciutto.

Miros
Vino Rosso

Colore: rosso scuro luminoso con riflessi violacei

Profumo e gusto:
elegantemente fruttato con sapore armonico - rammenta il sapore delle more mature, delle prugne secche, del ribes nero - pieno, con tannini morbidi.

Succo d'uva
Dal profumo intenso, di uva nera, raccolta a piena maturazione.

Farina di vinaccioli
Preziosa alleata del nostro sistema immunitario, ricchissima di oligoelementi quali Vitamina C e flavonoidi (PCO) dalla potente azione antiossidante, capace cioè di neutralizzare i radicali liberi nel nostro organismo.

Krejos - Miros | **Delizie dal vigneto** | **Bio-Weingut Steig / Magrè s.S.d.Vino**

Momenti piacevoli

Alla scoperta delle piante spontanee commestibili:

escursione guidata con degustazione vini.

Delizie che germogliano spontanee nel vigneto.

Grazie a tecniche agronomiche accurate e sostenibili, nel nostro vigneto cresce spontanea una straordinaria varietá di erbe. Durante l'escursione Vi farò conoscere oltre 30 varietà di erbe commestibili, spesso anche officinali; ne scoprirete le proprietà curative e l'impiego in cucina, che le trasforma in vere e proprie specialità gastronomiche (ad es. lo spinacino selvatico, il risotto alle erbette, la polenta, i canederli, il sale aromatizzato e succhi centrifugati).

All'ombra del nostro noce assaporerete il pesto alle erbe, la ricotta profumata con piante aromatiche, varie composizioni di sale alle erbe, nonché la farina di vinaccioli. Per finire degusterete una rarità: delle tenere foglioline di vite sott'olio di oliva.

La degustazione vini completa la visita guidata dell'azienda e delizierà sia l'olfatto che il palato.

Ogni venerdì,
ore 15.00 nei mesi di aprile, maggio, settembre ed ottobre;
ore 16.00 nei mesi di giugno, luglio ed agosto.
Per gruppi a partire da 7 persone: anche a richiesta.
Durata ca. 3 ore.
Contributo spese: 10 € a persona.

Si prega di prenotare:
Tel. +39 335 14 20 497 oppure
info@sanin.bio

Escursione guidata con degustazione

Il piacere del Gusto – naturale.

La mia passione!

Sono un viticoltore biologico per convinzione e vorrei presentarVi la mia azienda situata nel vecchio borgo di Magrè, sulla famosa Strada del Vino, in Bassa Atesina.

Da ormai 15 anni coltivo con grande passione e lavoro prevalentemente manuale i vitigni delle varietà Chambourcin e Prior, resistenti alle malattie fungine. In tal modo posso rinunciare a qualsivoglia trattamento fitosanitario. Le uve vengono raccolte e selezionate a mano.

Mi sta a cuore un rapporto armonioso tra l'uomo e la natura e quindi privilegio il metodo biologico - biodinamico, che pone al centro dell'attenzione l'equilibrio e la vitalità del terreno.
Le viti crescono su terreni caldi e soleggiati, ricchi di elementi minerali ed argilla; ciò si rispecchia nel carattere dei miei vini, del tutto naturali e privi di additivi.

Il piacere del Gusto - naturale

BIO-WEINGUT STEIG
Othmar Sanin

Via Stazione, 6
39040 MAGRÈ sulla Strada del Vino (BZ)
Tel. +39 335 14 20 497
info@sanin.bio - www.sanin.bio
Numero di controllo ABCERT
IT BIO 013 BZ-43823-AB

BAA - Bund Alternativer Anbauer

Bioland

© 2015 www.rcmarketing.it - Satzfehler & Änderungen vorbehalten