



“di ora in ora” è un vino ottenuto da uve Lagrein che maturano ad Ora, su terreno alluvionale del Rio Nero. Essendo una varietà a maturazione medio tardiva richiede zone calde ma ciò che fa la differenza è il terreno:

la natura alluvionale ricca di scheletro, fa sì che nel periodo di maturazione (fine sett- inizi ottobre) le piogge non raffreddino troppo il terreno ciò che sicuramente avviene in suoli più compatti, più freddi come quelli argillosi o limosi anche se situati in zone più calde. Vitigno storico dell’ Alto Adige da origine ad un vino dalla caratteristica mora al naso mentre in bocca, un tannino ricco, richiede una vinificazione mirata per l’ estrazione della sola parte fine. Un vino il cui punto di forza è la freschezza.

Denominazione	Alto Adige DOC
Varietà	Lagrein 6500 ceppi/ha
Forma di Allevamento	guyot
Nomi storici delle vigne e anno di impianto	Furgl 2006; Raut 1997,2003; Tschint 2011
Superficie	1,5 ettari
Terreno	Alluvionale, conoidi di deiezione del Rio Nero. Il terreno trae origine in parte dalle formazioni porfiriche attorno ad Ora, ma prevalentemente dalle formazioni calcaree sovrastanti dell’ età del Mesozoico. Terreni ricchi di scheletro, sciolti.
Altitudine	230 m s.l.d.m.
Vinificazione e affinamento	I processi di fermentazione e macerazione si svolgono per un periodo di dieci giorni ca., durante i quali si effettuano rimontaggi e follature giornaliere. La fermentazione malolattica viene svolta in acciaio. Successivamente il vino matura e si affina per dodici mesi in botti grandi e barriques. Segue a questo periodo l’assemblaggio in acciaio per due/tre mesi prima dell’imbottigliamento. Il vino resta a maturare per sei mesi in cantina prima di essere commercializzato.
Prima annata Imbottigliata	2000
Bottiglie prodotte	9.000