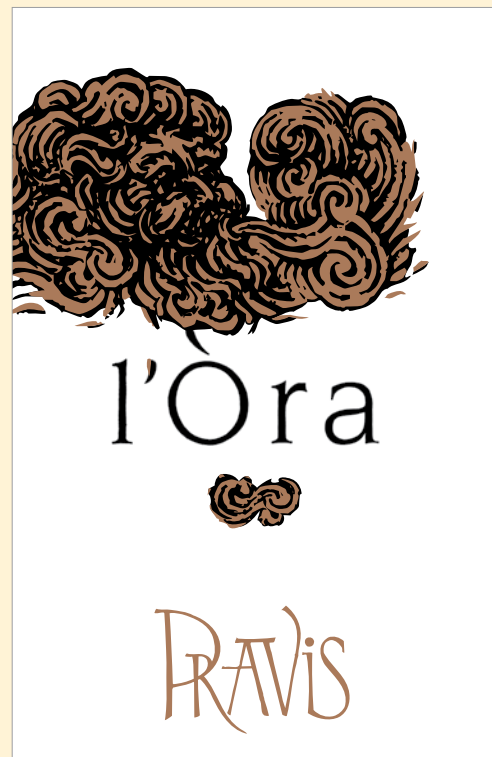


l'Ora

Tradition in konkreter Gestalt. Auch mit einem Weißwein. Denn er wird hergestellt in Einklang mit den önologischen Regeln des Trentino: Nosiola-Trauben, die auf den entsprechenden Holzgraten leicht getrocknet werden und dann in kleinen Akazien-Fässern reifen. Mit Geduld und Weisheit. Goldfarben und einschmeichelnd, der Name gewidmet der Aura Aurea, der goldenen Brise – dem Wind des Gardasees, der hier Ora genannt wird. Ein Wein von intensiver Farbe, leuchtend, mit einem üppigen Bukett von Aromen – man riecht die frischen wilden Haselnüsse, aber auch die kaum geöffnete Weinblüte –, voll und entwickelt auf dem Gaumen, unterstützt von Säure und einem lebhaften mineralischen Geschmack, der seine Süße dämpft.

The name L'Ora is dedicated to the Aura Aurea, the “golden breeze” blowing from lake Garda. This white wine, invitingly golden itself, is the product of deeply rooted Trentino enological traditions. Autoctonous Nosiola grapes are dried on grates before vinification, then the wine is aged in small Acacia wood barrels. This process yields rich, honeyed hues and a full aromatic patrimony including fresh, wild hazelnuts and budding white grapevine flowers. On the palate it is dense and smooth yet balanced against a firm acidity and lively mineral quality.



Rebsorte
Lage
Bodenzusammensetzung
Aufzuchtssystem
Ertrag
Vinifizierung

Grape Varietal
Vineyard location
Soil type
Vine Training system
Yield
Winemaking techniques

Nosiola
Gebiet Monti di Calavino auf 400 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Kalkmergel
Einfache Trentiner Pergel
30 hl/ha
Nach leichter Trocknung auf Holzgraten erfolgt die Vinifizierung in kleinen Akazien-Fässern

Nosiola
 Calavino Hills at 400 meters above sea level
 with southwest exposure
 Calcareous marl
 Simple Trentino pergola
 30 hl/hectare
 After short drying on grates, the wine is aged in small Acacia-wood barrels