

2022 Di Ora in Ora Lagrein Riserva Alto Adige DOC

Carlotto | Südtirol

Der Lagrein Di Ora in Ora von Carlotto ist ein beeindruckender Strukturwein, der auf den steinigten Schwemmlandböden des Schwarzenbachs in Auer wächst. Die besonderen Böden verleihen dem Wein seine tiefe Farbe und sein intensives Aroma. Bereits beim ersten Duft entfaltet sich eine verführerische Kombination aus Veilchen und schwarzen Kirschen, die den Charakter dieses Weins perfekt widerspiegeln. Im Geschmack zeigt sich der Lagrein Di Ora in Ora tanninreich, frisch und lebendig, was ihn zu einem idealen Begleiter für Rind- und Wildgerichte oder gereiftem Käse macht. Die Reben stehen auf einer Fläche von 1,7 Hektar, die auf 230 Metern Höhe gelegen ist. Die Trauben werden Mitte September geerntet, entrappt und leicht gequetscht, bevor die Gärung in Edelstahlbehältern beginnt. Während der etwa zehn Tage dauernden alkoholischen Gärung wird der Trester täglich zweimal untergetaucht, um die Aromen optimal zu extrahieren. Der Wein reift größtenteils in großen Holzfässern, ein Teil in gebrauchten Barriques, und durchläuft auch die malolaktische Gärung im Stahl. Nach zwölf Monaten wird der Wein zusammengelegt, reift noch sechs Monate und gelangt dann in den Verkauf. Pro Jahr produziert Carlotto rund 19.000 Flaschen dieses charaktervollen südtiroler Signaturweines.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	schwarze Kirsche, Unterholz, Veilchen
Geschmack	mittlere Säure, anhaltend, kraftvolles Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Rindfleisch, Wildgerichte, gereifter Käse

Produzent

Seit drei Generationen lebt die Familie Carlotto die Kunst des Weinbaus mit Herzblut und Hingabe. Begonnen hat alles im Jahr 1940, als Umberto Carlotto als Halbpächter auf dem Gut Schloßhof bei der Ruine Caldif in Mazon seine Liebe zum Wein entdeckte. Über 50 Jahre hinweg bewirtschaftete er gemeinsam mit seinem Bruder und später mit seinem Sohn Ferruccio die Weinberge – eine Familientradition, die bis heute lebendig ist.

Im Jahr 2000 wagten Ferruccio und seine Tochter Michela den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit viel Sorgfalt und Respekt vor bewährten Methoden verarbeiten sie die Trauben ihrer eigenen Reben – im Einklang mit der Natur und den überlieferten Weinbautraditionen. Ziel ist es, die einzigartigen Charakteristika der Rebsorten und des Terroirs im Wein zum Ausdruck zu bringen.

Auf 6 Hektar bewirtschafteter Weinberge entstehen drei exquisite Sorten: Lagrein (25%), Blauburgunder (70%) und Vernatsch (5%). Jeder Wein spiegelt die Leidenschaft, das Know-how und die Verbundenheit zur Natur wider – perfekt für Genießer, die das Besondere schätzen.

Gründungsjahr	2000
Anzahl der Mitarbeiter	2
Rebfläche	6 Hektar
Rebsortenspiegel	Pinot Nero, Lagrein, Vernatsch

Ferruccio Carlotto | Clauserweg 19 | 39040 Auer (BZ)