



PORTOKALI

Bianco IGP Puglia



Portokali è un Orange Wine, con un'intensità e una personalità unica. Nato dalla volontà di sperimentare e di spingersi in territori fin ora inesplorati per un vitigno come il Minutolo. L'idea alla base del vino è quella di partire da una materia prima straordinaria e cercare di lavorarla il meno possibile. Tutti gli interventi in cantina sono centellinati, per portare in bottiglia il carattere più crudo del Minutolo. Aromi, punte acide e tannini, si combinano in un turbine di sensazioni che spiazzano al primo assaggio e poi ti conquistano sorso dopo sorso.

VENDEMMIA

Grappoli raccolti a mano da vigneto c.da San Domenico, vigne di circa 15 anni. Vendemmia metà di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura estremamente soffice entro 4 ore dalla vendemmia. La massa, con alcuni acini ancora integri, raspi e vinaccioli viene trasferita in una cisterna di acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA

10-15 giorni.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

No

MACERAZIONE

Dopo la fermentazione il vino continua il suo affinamento a contatto con le proprie bucce, per circa 5 - 6 mesi.

AFFINAMENTO

Successivamente, il vino viene svinato, imbottigliato e passa altri 12 mesi in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

SOLFITI

~ 45 - 50 mg/L.

POTENZIALE EVOLUTIVO

3 - 5 anni

Note di degustazione

Colore arancio tenue, con riflessi dorati. Il colore è luminoso e profondo. Al naso si presenta subito con sensazioni coriacee legate alla lunga macerazione, alle quali si aggiungono note agrumate di pompelmo e cedro. Sullo sfondo richiami erbacei, legati nell'idea ad erbe selvatiche della Murgia. Al palato è acido e tagliente. Un vino che spinge sulle proprie parti dure, freschezza e tannino arricchiscono il palato di sensazioni plastiche. Un vino che non cerca compiacenza, ma che mostra il suo lato più vero e crudo. Portokali è un viaggio in una terra sconosciuta, è necessario qualche momento per adattarsi per poi non voler più tornare a casa.

Abbinamenti

Orange Wine dalla forte personalità, al naso e soprattutto al palato spinge, mostrando il suo lato più crudo. Portokali è un vino che nasce dalla voglia di sperimentare, un vino libero rispetto a schemi ridondanti, un vino 'divertente' e allo stesso tempo spiazzante. Con la stessa voglia di sperimentare vorremmo che ci si approcciasse all'abbinamento.

Abbinamenti senza confini: Burrata al Tartufo. / Tagliere di formaggi, speziati, erborinati e a crosta fiorita. / Trippa in umido. Stappa una bottiglia durante un aperitivo, non te ne pentirai.

“UN VIAGGIO IN UNA TERRA SCONOSCIUTA”



PORTOKALI

Bianco IGP Puglia



Portokali is an orange wine that owns a unique intensity and personality. It was born from the desire to try a new interpretation of the Minutolo grape, to walk in still unexplored territory. The first idea was to start from the extraordinary quality of the grapes and touch them as little as possible. Few production steps to bring the raw soul of the Minutolo grape into the bottle. Aromas, acidity, and tannins come together in an incredible range of sensations that seem strange at first taste but then become wonderful sip after sip.

HARVEST

Hand-picked grapes from the vineyard in the San Domenico district, where there are 15-year-old vines. Harvest in the middle of September.

VINIFICATION

the grapes are pressed very softly within 4 hours of the harvest. The must with some grapes and stalks still whole is moved to a steel tank.

ALCOHOLIC FERMENTATION

10-15 days

MALOLACTIC FERMENTATION

No

MACERATION

After fermentation, the wine continues its aging in contact with skins, seeds, and stalks for about 5-6 months.

AGING

After maceration, the wine is separated from the solid parts and refines in the bottle for 12 months.

SULFITES

~ 45 - 50 mg/L.

AGING POTENTIAL

3 - 5 years

Tasting Notes

Pale orange color with golden hues. The color is bright and deep. On the nose, green notes are immediately perceptible due to long maceration, to which are also added hints of citrus, grapefruit and cedar. On the background of grassy scents that recall the herbs of the Murgia. On the palate it is acidic and edgy. A wine that pushes on its tough parts, freshness and tannins make the palate rich in tactile sensations. A wine that does not want to be gentle, but a wine that shows its truest and raw character. Portokali is a journey to an unknown land, it takes moments to adapt but then you never want to go home.

Food Pairing

An orange wine with a strong personality, on the nose and above all on the palate it is a wine that pushes a lot, showing its rawest side. Portokali was born from the desire to experiment, a free wine without conventional structures, a "fun" and at the same time unconventional wine. We would like to keep the same free, borderless approach to food pairing.

Abbinamenti senza confini: Burrata cheese with truffle / Tagliere with different cheeses, spiced cheeses, blue cheeses or aged cheeses / Tripe with tomato. Open a bottle during the aperitif, it will always be a good idea.

"A JOURNEY TO AN UNKNOWN LAND"

ETICHETTA ECOLOGICA

VINO	MACROCATEGORIA	TIPO DI MATERIALE	CODICE AMBIENTALE	DESTINAZIONE RIFIUTO
PORTOKALI	BOTTIGLIA	VETRO INCOLORE	GL70	RACCOLTA VETRO
	TAPPO	SUGHERO	FOR51	RACCOLTA ORGANICO
	CAPSULA	CAPSULA TERMORETRIBILE IN PVC	C/PVC90	RACCOLTA PLASTICA
	ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DELLA BOTTIGLIA DI VETRO		
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE				