



# PHILIA

## PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG

Philia nasce da vigneti di Primitivo che vantano oltre 50 anni di età e rendono intorno ai 50 quintali per ettaro. Al naso sprigiona prevalentemente aromi di ciliegia, prugna matura, ribes nero e note speziate. Vino di ottima struttura, al gusto si presenta opulento, ricco di piacevoli sentori di varie spezie e con una forte presenza di liquirizia. Accompagna egregiamente i dolci a base di mandorle e anche i formaggi stagionati.

**Alcool:** 15+4% vol.

**Zona di produzione:** Manduria (a sud di Taranto)

**Produzione media per ettaro:** kg 4.000 – 5.000

**Tecnica di produzione:** vinificazione con macerazione a temperatura controllata di max 26°C. Il ciclo di fermentazione si arresta spontaneamente a circa 15 gradi alcolici. Affinamento in botti da 10 hl per almeno 8 mesi.

Philia is a sweet natural wine originated from over 50-year-old Primitivo vineyards, that yield around 5 tons per hectare. On the nose, its dominant fragrances include cherries, ripe plums, blackcurrants and aromatic notes. This wine has a really good structure and its taste is rich, with pleasant notes of spices and liquorice. It perfectly matches with almond pastries, as well as with aged cheese.

**Alcohol:** 15+4% vol.

**Production area:** Manduria (south of Taranto)

**Grape yield per hectare:** kg 4.000 – 5.000

**Production method:** vinification by maceration with controlled temperature at max 26°C. Fermentation spontaneously stops at about 15 alc by vol.

Refinement in 10 hl barrels at least for 8 months.