



# 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 originating from over 50-year-old Primitivo vines, that yield around 5 tons per hectare. On the nose, intense aromatic notes of cherries, ripe plums and blackcurrants. Good structure and rich taste, with pleasant notes of spices and licorice. Perfect with almond pastries and 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.

Ageing in 10 hl barrels at least for 8 months.