

Philia

PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG

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.

On the nose, intense aromatic notes of cherry, ripe plum and blackcurrant. Good structure and rich, with pleasant notes of spice and licorice. Perfect with almond pastries and aged cheese.

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.

Alcohol: 15+4% vol.

Production area: Manduria (south of Taranto)

Grape yield per hectare: kg 4,000 – 5,000

Production method: vinification by maceration at controlled temperature of max 26°C. Fermentation spontaneously stops at about 15% vol. Aged in 10 hl barrels for at least 8 months.

