

/ **CRONACA**

MANDURIA

**Primitivo Dolce Naturale,
la produzione cresce di oltre il 33%**

Nel 2017 95 mila litri di Docg per 127 mila bottiglie. Vinificato dopo appassimento su pianta o su graticci, il Primitivo si abbina benissimo con la cioccolata fondente

di REDAZIONE ONLINE

di Redazione Online



Cresce del 33,45% nel 2017, rispetto al 2016, il Primitivo Dolce Naturale, vino del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria prodotto nelle province di Taranto e Brindisi. Lo scorso anno, il prodotto enologico, consigliato in particolare per gli abbinamenti con la cioccolata fondente per il buon equilibrio che regala tra il gusto amaro e il sapore dolce, è stato prodotto in 127 mila bottiglie per un totale di quasi 95 mila litri di Docg. Il vino, prima Docg

riconosciuta in Puglia (2011) - viene spiegato dal Consorzio di tutela - è vinificato dopo appassimento su pianta o su graticci. Ad oggi, come Primitivo di Manduria Doc e Riserva, è tutelato dal Consorzio che ha ottenuto dal ministro delle Politiche agricole, forestali e del turismo l'incarico di coordinare le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, vigilanza, informazione del consumatore. Attraverso invece la collaborazione con l'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqr) «si effettuano costantemente - spiega l'organismo di tutela - i controlli sui vini posti in commercializzazione per tutelare il consumatore ed i produttori e per garantire che vengano commercializzati solo vini che rispettino i dettami del disciplinare di produzione».

5 dicembre 2018 | 10:34
© RIPRODUZIONE RISERVATA

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da



SPONSOR

**Smettere di russare:
ecco un rimedio
(anche per apnee**

WWW.OGGIBENESSERE.COM COMPARAERISPARMIA.COM



SPONSOR

**Offerte gas e luce a
confronto: ecco le
tariffe più**