

REDAZIONE

CERCA....

FOOD (/food) • [VISIONI DA BERE \(/visioni-da-bere\)](#) • LIVING & CONVIVI (/living-convivi) • MODA & FRAGRANZE (/fragranze) • LEGALY FOOD (/legaly-food) •
PETS & CO (/pets-co) • FOCUS ON (/focus-on) • SALVA CON NOME (/salva-con-nome)

PRIMITIVO DOLCE NATURALE, ROSSO PERFETTO CON IL IL CIOCCOLATO FONDENTE

La
Redazione
(<http://www.foodmoodmag.it/redazione/foodmoodmag>)

05
DIC
2018

Cioccolato fondente che passione! Cresce il consumo dell'oro nero fondente in Italia tanto che fa pari (50%) con il classico al latte. Ottimi gli abbinamenti con i distillati o gli after dinner: in testa l'accoppiata caraibica con i rum, meglio se invecchiati oltre i 5 anni. Ma anche un buon scotch o un bicchiere di cognac (così come l'armagnac) si sposano perfettamente con i sentori di una tavoletta fondente con una percentuale minima di cacao del 70%. Ma se proprio non si avesse voglia di superalcolici? Ecco che anche un vino come il **Primitivo Dolce Naturale**, la prima **Docg** riconosciuta in **Puglia** (2011), raggiunge il clou proprio con il cioccolato fondente (1). Se poi il cacao amaro è in percentuale elevata la gradevolezza al palato,

1

2

SPUNTI DI VISTA EDITO

Natale (1) è... ritrovare ogni anno vecchi amici con cui festeggiare. No, questo pensiero non è mio, anche se lo condivido, ma si legge in un vecchio libricino di Schulz, magnifico disegnatore dei Peanuts. La frase è bellissima, incredibilmente vera. In fondo molti di noi celebrano il Natale in modo tradizionale. Consuetudine. Ogni famiglia ha i suoi cerimoniali che ritrova puntuale ogni anno. Cambiano forse gli addobbi. Certamente i regali. La mise en place del cenone stupisce per qualche ornamento in più ma il mood resta sostanzialmente intatto. Ed è bello sprofondare e lasc...

complice il nettare pugliese, è certa. Un successo che è dimostrato anche dalla produzione in crescita. Per il **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria**, nel 2017, infatti, sono stati imbottigliati circa 95 mila litri di Docg equivalenti a circa 127 mila bottiglie con un incremento del 33.45% rispetto all'anno precedente. Un vero trionfo che piace soprattutto alle donne per il suo sorso caldo e avvolgente: i sentori dell'uva, legati agli zuccheri, lo rendono particolarmente morbido e femminile (2).

La composizione dei vini Primitivo di Manduria dolce naturale Docg è **Primitivo 100%** ed è un vino vinificato in seguito ad appassimento su pianta o su graticci. Con la sua struttura colossale ha fascino e stoffa e una dolcezza intrigante. La sua produzione è consentita nelle province di Taranto e Brindisi.

Insomma, dopo i così detti "fratelli secchi", il **Primitivo di Manduria doc** e il **Primitivo di Manduria doc riserva**, ecco che il **Primitivo Dolce Naturale** non può che far "meditare". Bene.

Share 0

G+ Condividi

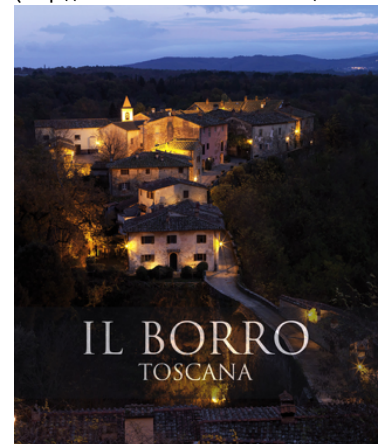
Tweet

WEB : VISITA IL SITO
([HTTP://WWW.CONSORZIOTUTELAPRIMITIVO.COM/](http://www.consorziotutelaprimativo.com/))

Testata giornalistica registrata al
Tribunale di Firenze N° 6001
L.no Vespucci 58, 50123 Firenze
Telefono : + 39 055 0464120
Mail : info@foodmoodmag.it



(<http://www.ronmillionario.com/old.htm>)



(<http://www.ilborro.it/>)

Seguici su:



(<http://www.facebook.com/foodmoodmag>)

(<https://twitter.com/FoodMoodMag>)

(<https://www.instagram.com/foodmoodmag/>)