



**MANDURIA** È LA PRIMA DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA IN ITALIA. IDEA PER NATALE

# Sorpresa, il cioccolato si abbina al Primitivo

Fondente e vino dolce, un'accoppiata vincente

**NANDO PERRONE**

● **MANDURIA.** Il vino perfetto con il cioccolato fondente? Il Primitivo Dolce Naturale. Il Natale è dietro l'angolo e in Italia cresce il consumo di cioccolato, soprattutto fondente. Il Bel Paese si differenzia dagli altri per la sua preferenza: il fondente pesa come il latte (50%). E qual è quindi il vino giusto da abbinare? Una delle risposte vincenti è senza dubbio il Primitivo Dolce Naturale: nel 2017 sono stati prodotti 95mila litri di Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), equivalenti a circa 127 mila bottiglie, con un incremento del 33.45% rispetto all'anno precedente.

Quella del Primitivo Dolce Naturale è la prima Docg riconosciuta in Puglia (2011) e l'unica delle quattro Docg dedicata esclusivamente a un rosso dolce.

«Il Primitivo Dolce Naturale, nonostante il successo dei suoi "fratelli secchi" Primitivo di Manduria doc e Primitivo di Manduria doc riserva, vanta di un posto speciale tra i vini italiani» fa presente il Consorzio di Tutela del Primitivo. «Raggiunge il clou proprio con il cioccolato fondente, in particolare con quello ad alte percentuali di cacao, perché l'equilibrio tra amaro e il sapore dolce e distintivo del Primitivo, formano una coppia inseparabile, senza che né uno né l'altro cedano. Ottimo alleato anche per gustare al meglio i dolci di pasticceria secca ed è anche un ottimo vino da meditazione per i suoi piacevoli 16 gradi».

Un trionfo per questa chicca pugliese che piace soprattutto alle donne per

il suo sorso caldo e avvolgente e perché amano la piacevolezza di regalarsi delle emozioni uniche ed indimenticabili. Gli aromi dell'uva, legati agli zuccheri, lo rendono particolarmente gradevole e tipicamente femminile.

«La composizione dei vini Primitivo di Manduria dolce naturale Docg è Primitivo 100% ed è un vino vinificato dopo appassimento su pianta o su graticci» prosegue il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. «Con la sua struttura colossale ha fascino e stoffa e una dolcezza intrigante.

La sua produzione è consentita nelle province di Taranto e Brindisi. Il Primitivo di Manduria Docg è un vino tutelato, come anche il Primitivo di Manduria Doc e Riserva. Il Consorzio di Tutela ha infatti ottenuto dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali l'incarico di coordinare le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi: ecco il riconoscimento "Erga Omnes"».



► 21 dicembre 2018 - Edizione Taranto



**FESTE** Binomio ok tra Primitivo dolce e cioccolato