



## I viaggi del buon gusto

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

[Home](#) [About me](#) [Cantine e Vini](#) [Blog](#) [Comunicati Stampa](#) [Contatti](#)

HOME / 2018 / DICEMBRE / 4 / IL VINO PERFETTO CON IL CIOCCOLATO FONDENTE? IL PRIMITIVO DOLCE NATURALE

[Cantine e Vini](#) [Comunicati Stampa](#)

# Il vino perfetto con il cioccolato fondente? Il Primitivo Dolce Naturale

2 ore ago D-Raffaele



In Italia piace il fondente e cresce anche la produzione del nettare che più gli si abbina: circa 95 mila litri di Docg equivalenti a circa 127 mila bottiglie con un incremento del 33.45% rispetto all'anno precedente

Il vino perfetto con il cioccolato fondente? Il Primitivo Dolce Naturale

La prima Docg riconosciuta in Puglia (2011) e l'unica delle quattro Docg dedicata esclusivamente a un rosso dolce. Piace alle donne



Il Natale è dietro l'angolo e cresce in Italia 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?

Perfetto in questa occasione, e non solo, è [la prima Docg riconosciuta in Puglia \(2011\)](#) e [l'unica delle quattro Docg dedicata esclusivamente a un vino rosso dolce](#): il **Primitivo Dolce Naturale** che, 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. **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

### pdf converter

Cerca ...

Cerca

### Articoli recenti

2016 CONUS LAGREIN RISERVA DI ALOIS LAGEDER Una proposta altoatesina per la tavola delle feste

Il vino perfetto con il cioccolato fondente? Il Primitivo Dolce Naturale

eatPRATO winter E' SWEET Time

IL CHIARETTO CHE VERRÀ: ARRIVA LA PRE-ANTEPRIMA DEL CHIARETTO DI BARDOLINO

Troppo zucchero fa male

### Commenti recenti

gelangputih.org su Plow moldavo - il piccolo Carmine in cucina

### Archivi

dicembre 2018

novembre 2018

ottobre 2018

settembre 2018

dicembre 2015

settembre 2015

agosto 2015

luglio 2015

### blog

Blog (25)

Cantine e Vini (26)

Recensioni Vini (1)

Cibi e Cucina (7)



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°.

Il suo successo è dimostrato anche dalla produzione in crescita. Per il **Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, nel 2017 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 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. 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". Attraverso questo strumento tre agenti vigilatori in qualità di pubblici ufficiali ed in collaborazione con l'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), effettuano costantemente 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

Insomma qualità e sicurezza per chi sceglie un Primitivo di Manduria.



**D-Raffaele**

<https://www.weekenddigusto.blogspot.it>

Blogger, appassionato di cucina, di vini e di fotografia.

[See author's posts](#)



Tags: Cioccolato fondente, Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, Primitivo di Manduria

[Previous](#)  
eatPRATO winter E' SWEET Time

[Next](#)  
2016 CONUS LAGREIN RISERVA DI ALOIS LAGEDER Una proposta altoatesina per la tavola delle feste

[Comunicati Stampa \(258\)](#)

[Cultura \(4\)](#)

[Fotogalley \(2\)](#)

[Viaggi del buon gusto \(10\)](#)

## Meta

[Accedi](#)

[RSS degli articoli](#)

[RSS dei commenti](#)

[WordPress.org](#)

## Profilo

[Sign in with Twitter](#)

[Sign in with Facebook](#)

Commento

Nome

Email

*Non verrà pubblicato*



Sito web

Ricevi un avviso se ci sono nuovi commenti. Oppure iscriviti senza commentare.

[Invia](#)

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

### You may missed



**Papale Linea Oro Primitivo di Manduria DOP**

🕒 3 anni ago D-Raffaele



**2016 CONUS LAGREIN RISERVA DI ALOIS LAGEDER Una proposta altoatesina per la tavola delle feste**

🕒 2 ore ago D-Raffaele



**Il vino perfetto con il cioccolato fondente? Il Primitivo Dolce Naturale**

🕒 2 ore ago D-Raffaele



**eatPRATO winter E' SWEET Time**

🕒 2 ore ago D-Raffaele



**IL CHIARETTO CHE VERRÀ: ARRIVA LA PRE-ANTEPRIMA DEL CHIARETTO DI BARDOLINO**

🕒 3 ore ago D-Raffaele



**Troppo zucchero fa male**

🕒 3 ore ago D-Raffaele