

**Registrati!**
 email  password 
[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

 cerca in ▼ 

PUBBLICITÀ

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Vino](#)

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

[Tweet](#)

PUBBLICITÀ

◆ feste natalizie

◆ dal 04 dicembre 2018 al 25 dicembre 2018

di [Mariella Belloni](#)[Mariella Belloni](#) e-mail[Leggi tutto...](#)

**La prima Docg riconosciuta in Puglia (2011) e l'unica delle quattro dedicata esclusivamente a un rosso dolce. Amata dalle 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 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.

Publicato il 04 dicembre 2018 in [Vino](#)

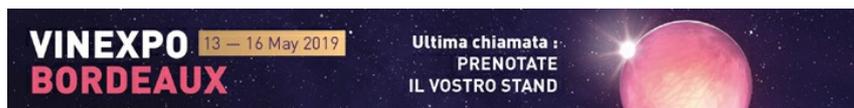
Letto 57 volte

Permalink

[0] commenti

[Tags](#)

amaro, cioccolato fondente, consorzio di tutela, doc, dogc, dolci, manduria, primitivo dolce naturale



### 0 Commenti

### Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, [clicca qui](#).

### Archivio

- » [Dicembre 2018](#)
- » [Novembre 2018](#)
- » [Ottobre 2018](#)
- » [Settembre 2018](#)
- » [Agosto 2018](#)
- » [Luglio 2018](#)
- » [Giugno 2018](#)
- » [Maggio 2018](#)
- » [Aprile 2018](#)
- » [Marzo 2018](#)
- » [Febbraio 2018](#)
- » [Gennaio 2018](#)
- » [Dicembre 2017](#)
- » [Novembre 2017](#)
- » [Ottobre 2017](#)
- » [Settembre 2017](#)
- » [Agosto 2017](#)
- » [Luglio 2017](#)
- » [Giugno 2017](#)
- » [Maggio 2017](#)
- » [Aprile 2017](#)
- » [Marzo 2017](#)
- » [Febbraio 2017](#)
- » [Gennaio 2017](#)
- » [Dicembre 2016](#)
- » [Novembre 2016](#)
- » [Ottobre 2016](#)
- » [Settembre 2016](#)
- » [Agosto 2016](#)
- » [Luglio 2016](#)
- » [Giugno 2016](#)
- » [Maggio 2016](#)
- » [Aprile 2016](#)
- » [Marzo 2016](#)
- » [Febbraio 2016](#)
- » [Gennaio 2016](#)
- » [Dicembre 2015](#)
- » [Novembre 2015](#)
- » [Ottobre 2015](#)
- » [Settembre 2015](#)
- » [Agosto 2015](#)



- » [Luglio 2015](#)
- » [Giugno 2015](#)
- » [Maggio 2015](#)
- » [Aprile 2015](#)
- » [Marzo 2015](#)
- » [Febbraio 2015](#)
- » [Gennaio 2015](#)
- » [Dicembre 2014](#)
- » [Novembre 2014](#)
- » [Ottobre 2014](#)
- » [Settembre 2014](#)
- » [Agosto 2014](#)
- » [Luglio 2014](#)
- » [Giugno 2014](#)
- » [Maggio 2014](#)
- » [Aprile 2014](#)
- » [Marzo 2014](#)
- » [Febbraio 2014](#)
- » [Gennaio 2014](#)
- » [Dicembre 2013](#)
- » [Novembre 2013](#)
- » [Ottobre 2013](#)
- » [Settembre 2013](#)
- » [Agosto 2013](#)
- » [Luglio 2013](#)
- » [Giugno 2013](#)
- » [Maggio 2013](#)
- » [Aprile 2013](#)
- » [Marzo 2013](#)
- » [Febbraio 2013](#)
- » [Gennaio 2013](#)
- » [Dicembre 2012](#)
- » [Novembre 2012](#)
- » [Ottobre 2012](#)
- » [Settembre 2012](#)
- » [Agosto 2012](#)
- » [Luglio 2012](#)
- » [Giugno 2012](#)
- » [Maggio 2012](#)
- » [Aprile 2012](#)
- » [Marzo 2012](#)
- » [Febbraio 2012](#)
- » [Gennaio 2012](#)
- » [Dicembre 2011](#)
- » [Novembre 2011](#)
- » [Ottobre 2011](#)
- » [Settembre 2011](#)
- » [Agosto 2011](#)
- » [Luglio 2011](#)
- » [Giugno 2011](#)
- » [Maggio 2011](#)
- » [Aprile 2011](#)
- » [Marzo 2011](#)
- » [Febbraio 2011](#)
- » [Gennaio 2011](#)
- » [Dicembre 2010](#)
- » [Novembre 2010](#)
- » [Ottobre 2010](#)
- » [Settembre 2010](#)
- » [Agosto 2010](#)
- » [Luglio 2010](#)
- » [Giugno 2010](#)
- » [Maggio 2010](#)
- » [Aprile 2010](#)

- » **Marzo 2010**
- » **Febbraio 2010**
- » **Gennaio 2010**
- » **Dicembre 2009**
- » **Novembre 2009**
- » **Ottobre 2009**
- » **Settembre 2009**
- » **Agosto 2009**
- » **Luglio 2009**
- » **Giugno 2009**
- » **Maggio 2009**
- » **Aprile 2009**
- » **Marzo 2009**
- » **Febbraio 2009**
- » **Gennaio 2009**
- » **Dicembre 2008**
- » **Novembre 2008**
- » **Ottobre 2008**
- » **Settembre 2008**

### Risorse

- » [home](#)
- » [autori](#)
- » [esperti](#)
- » [vino](#)
- » [olio](#)
- » [news](#)
- » [eventi](#)
- » [food](#)
- » [travel](#)
- » [marketing](#)
- » [distillati](#)
- » [contatti](#)

### Interagisci ▲

 [feed rss area vino](#)

PUBBLICITÀ

### Ultimi Commenti

- » **Antonio su**  
Tra-va-si  
il 26.09.2018 alle 15:32
- » **Associazione Calyx su**  
Km o sull'Anello dei Cavalieri  
il 19.01.2018 alle 17:14
- » **Andrea D'Ascanio su**  
Dalla svinatura al primo travaso  
il 14.12.2017 alle 13:29
- » **Giacomo Di Bartolomeo su**  
Dalla svinatura al primo travaso  
il 14.12.2017 alle 07:51
- » **Andrea D'Ascanio su**  
Dalla svinatura al primo travaso  
il 12.12.2017 alle 13:28

» [Andrea D'Ascanio su](#)

Dalla svinatura al primo travaso  
il 12.12.2017 alle 13:27

» [Giacomo Di Bartolomeo su](#)

Dalla svinatura al primo travaso  
il 12.12.2017 alle 07:50

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#) | [contatti](#), [privacy](#) e [cookie policy](#)

TigullioVino.it 2000 - 2015 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Viale Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Per offrirti il miglior servizio possibile questo sito utilizza cookie anche di terze parti. Continuando la navigazione nel sito acconsenti al loro impiego in conformità alla nostra [Cookie Policy](#)