



Un rosso dolce Made in Puglia per sposare i dolci del Natale

Il Natale è dietro l'angolo e cresce in Italia il consumo di cioccolato, soprattutto fondente.



Perfetto in queste occasioni, 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.

