



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841236 fax (+39) 0577 841112

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificioeibarbi.it

Cacio Ubriaco



Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, invecchiato 70 giorni e affinato in immersione in un vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino. La media stagionatura permette di poter assaporare tutti i profumi del vino e la buccia - che nei nostri formaggi è sempre edibile - acquista un meraviglioso colore viola.

BUCCIA. Ruvida, uniforme, di colore violaceo. Commestibile, saporita e decisamente vinosa.

CONSISTENZA. Compatta, ma morbida, non cremosa.

COLORE. Bianco, con infiltrazioni violacee di vino di quantità variabile.

SAPORE. Leggermente acidulo, con retrogusto di fragola.

PROFUMO. Pungente, con decisi sentori di Sangiovese giovane.

LAVORAZIONE. Stagionato in tavole per 60 giorni, viene forato utilizzando uno strumento apposito 'a spilli' e affinato in immersione per 10 giorni nel vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino, in modo che il vino penetri all'interno.

AFFINAMENTO. 70 giorni.

TABELLA NUTRIZIONALE. Energia kj 1420, kcal 342, grassi g 25 di cui acidi grassi saturi g 18, carboidrati g 2,4 di cui zuccheri g 2,4, proteine g 26, sale g 2,7.

CONSIGLIO DI ABBINAMENTO. Brusco dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

CONFEZIONI. Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.

