

## UBRIACO AL VINO ROSSO



<b>CODICE</b>	30780
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	6,5 kg circa

Classico formaggio latteria affinato al vino rosso

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio latteria realizzato con latte vaccino intero pastorizzato affinato al vino rosso
<b>ASPETTO</b>	La crosta si presenta di colore violaceo dovuto all'affinamento, la pasta invece è di colore avorio o paglierino scarico con occhiatura media e uniformemente distribuita
<b>SAPORE</b>	Dolce con sensazioni lattiche e leggeri sentori di vino soprattutto nel sottocrosta
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Formaggio Ubriaco ha le sue radici nella tradizione contadina del Veneto e deve il suo nome al fatto che i casari locali utilizzavano le vinacce per bagnare e impermeabilizzare la crosta dei formaggi, conferendo allo stesso tempo al formaggio un gusto inimitabile. Un altro detto fa risalire invece il formaggio Ubriaco alla prima Guerra Mondiale quando, si narra, i contadini della zona cercarono di difendersi dalle razzie dei soldati nascondendo il formaggio immergendolo nel mosto d'uva. Questo sotterfugio risultò geniale migliorando la conservabilità del prodotto e donandogli un gusto inconfondibile
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Poichè l'affinamento è piuttosto leggero e il profumo del vino non è assolutamente invadente ve lo consigliamo anche come formaggio da tavola