

UBRIACO AL VINO ROSSO



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

Classico formaggio latteria affinato al vino rosso

DESCRIZIONE	Formaggio latteria realizzato con latte vaccino intero pastorizzato affinato al vino rosso
ASPETTO	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
SAPORE	Dolce con sensazioni lattiche e leggeri sentori di vino soprattutto nel sottocrosta
STAGIONATURA	Almeno 6 mesi
PRODUTTORE	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Poichè l'affinamento è piuttosto leggero e il profumo del vino non è assolutamente invadente ve lo consigliamo anche come formaggio da tavola