

## OCCELLI AL BAROLO



<b>CODICE</b>	31043
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Piemonte
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	4,0 kg circa

Formaggio a latte vaccino affinato con vinacce e vino Barolo DOCG

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a latte vaccino pastorizzato, affinato con vinacce e vino Barolo DOCG
<b>ASPETTO</b>	La pasta è compatta, a volte erborinata, la crosta è morbida e presenta uno strato di vinaccia
<b>SAPORE</b>	Dolce, con sentori di erbe e fiori, con intensi sentori vinosi
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Ocelli Agrinatura - Farigliano (CN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Viene stagionato a lungo nelle cantine di Valcasotto e affinato per altri due mesi in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo; è stato considerato il miglior formaggio ubriaco in un test condotto dagli esperti di Slow Food
<b>CURIOSITÀ</b>	Valcasotto è un vero e proprio Borgo dei formaggi: qui Ocelli, dopo aver incontrato Andrea Borgna, ormai suo insostituibile mastro- stagionatore, ha recuperato e restaurato alcuni edifici, ora in gran parte destinati all'affinamento dei formaggi provenienti dalla Langa e dagli alpeggi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Per chiudere in un pasto raffinato, o per un aperitivo inconsueto