

# FORMAGGIO UBRIACO AL MOSCATO PORZIONI



<b>CODICE</b>	30827
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino
<b>PESO</b>	300 g circa

Porzioni di formaggio affinato con vino Moscato Giallo IGT

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a latte vaccino pastorizzato e vino Moscato Giallo IGT
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e di colore leggermente dorato, la pasta è compatta ma molto solubile, priva di occhiatura
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato con note lattiche, floreali e di miele, ricercato il contrasto fra la leggera sapidità del formaggio e la dolcezza del vino
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 6 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Latteria Moro Sergio - Oderzo (TV)
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Moscato Giallo IGT è un vino proveniente dall'omonima zona di produzione, nella provincia di Padova; è riconoscibile per la rotondità dei profumi che si ritrovano anche all'assaggio, dolce e persistente