

ESTREMA D'ALPEGGIO VALLE D'AOSTA



CODICE	31313
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Valle d'Aosta
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	6,5 kg circa

Formaggio prodotto da Donato Petitjacques a 2.578 metri d'altezza

DESCRIZIONE	Latte vaccino crudo proveniente da una sola mungitura, raccolto negli alpeggi più alti e ottenuto da vacche di razza Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera e Castana), alimentate in maniera totalmente naturale, solo con erba di pascolo e acqua
ASPETTO	La crosta è sottile e compatta, la pasta è di colore paglierino intenso con una leggera occhiatura; la texture lascia intendere già alla vista una consistenza elastica
SAPORE	Dolce e molto fondente, a naso risaltano note di burro cotto e pascolo, così come è vagamente percepibile una nota affumicata; in bocca è calda, suadente, con note di nocciola, di burro cotto, erbe di montagna e cantina. La sapidità è ben bilanciata
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	DONATO PETITJACQUES - BIONAZ (AO)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'alpeggio di Plan Vaion, dove montica Donato Petitjacques, si trova a Bionaz, piccolissimo comune della Valle d'Aosta sul confine con la Svizzera, a 2.578 metri di altezza. Una produzione limitatissima di 6-8 forme giornaliere, pari a circa 200 forme totali realizzate nelle settimane di permanenza in quota. Una tiratura davvero limitata, che rende questo formaggio un'autentica rarità
CURIOSITÀ	È il prodotto caseario d'eccellenza più alto d'Europa poichè le vacche pascolano sui prati più alti della Valle d'Aosta. La produzione avviene per circa 4 settimane all'anno, tra metà luglio e metà agosto. Un periodo molto breve, che richiede una grande conoscenza dei pascoli da parte del conduttore della mandrie: alcune essenze, a queste altitudini, hanno una fioritura che dura solamente per 48 ore
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Un formaggio elegante ed esclusivo, ideale degustato in purezza