Castelmagno DOP Prodotto della Montagna



Descrizione

Si produce solamente in un ristretto territorio della Val Grana, coincidente con i tre Comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. La DOC risale al 1982, il riconoscimento DOP viene attribuito nel 1996. I tentativi di imitazione nei paesi e nelle vallate circostanti sono innumerevoli, spesso con nomi che in un modo o nell'altro ricordano quello di "Castelmagno". La tendenza oggi è purtroppo di metterlo in commercio molto giovane e non erborinato, ma è solo con un giusto affinamento di almeno sei mesi che questo grande formaggio mette in luce a pieno le sue caratteristiche.
ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina compatta e granulosa, negli esemplari stagionati con erborinatura blu-verdastra a chiazze

Sapore

Forte, intenso, con leggere note di stalle e forti sentori di penicillo se stagionato a dovere

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda di anguria bianca, confettura di mirtilli. Pane di segale, polenta

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Capra, Pecora, Vacca
- **Latte:** crudo, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Salatura:** a secco
- **Pasta:** pressata
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 34% Mgss
- **Codice Forma:** n.d.
- **Dimensioni:** diametro 15-25 cm, h. 12-20
- **Produttori:** casari dell’area tipica di produzione DOP
- **Codice tagliato:** n.d.