



Allevatore di Formaggi

Formaggio Ubriacato



Descrizione

Originariamente, un bagno di qualche giorno nel mosto di vino era un metodo tipicamente veneto per facilitare la conservazione dei formaggi.

Oggi, questa tecnica è praticata principalmente per conferire aromi particolari al prodotto.

La tecnica si è diffusa in molte parti d'Italia, ma ha avuto origine proprio nel Trevigiano.

L'Ubriaco Rosso, il più classico tra gli ubriachi, nasce da forme di formaggi di latteria friulani brevemente immerse nelle vinacce rosse di Merlot.

Il mosto non viene assorbito dal formaggio, ma lo impregna del suo profumo, che una successiva ed accurata stagionatura rende ancora più marcato.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con lieve occhiatura. Crosta di colore violaceo scuro

Sapore

intenso, piccante, con ricche note fruttate di vino

Abbinamenti

Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di fichi. Gelatina di vino al Dolcetto. Pane casereccio

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, scremato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** cotta, pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 2-6 mesi
- **Produzione:** autunnale e invernale
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 5-9 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Produttori:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Codice Forma:** 340F251
- **Codice tagliato:** 340F250