Ubriaco al Prosecco DOC



Descrizione

Anziché in vinacce rosse questo ubriaco viene “bagnato” nelle vinacce bianche del Prosecco DOC, che gli conferiscono un aroma più leggero e delicato rispetto agli ubriachi rossi. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina compatta, elastica, con eventuale lieve occhiatura. Crosta di colore grigio-ocra

Sapore

intenso, piccante, con note fruttate di vino

Abbinamenti

Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di zucca. Gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. 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:** 6 kg
- **Diametro:** diametro 30-40 cm, h. 6-10
- **Produttori:** caseifici del trevigiano
- **Codice Forma:** 340F260
- **Codice tagliato:** 340F261