

# Ubriaco al Prosecco DOC



## Provenienza

- Veneto

## Tipo di latte

-

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.

## Caratteristiche organolettiche

**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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** cotta, pressata

**Salatura:** in salamoia

**Stagionatura:** 2-6 mesi

**Produzione:** autunnale e invernale

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 5-9 kg

**Dimensioni:** diametro 30-40 cm, h. 6-10

**Produttori:** caseifici del trevigiano

**Codice forma:** n.d.



Allevatore di Formaggi

**Codice tagliato:** n.d.