

UBRIACO AL PROSECCO



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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con eventuale lieve occhiatura. Crosta di colore grigio-ocra
Sapore: intenso, piccante, con note fruttate di vino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di zucca. Gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Pane casereccio

Storia e curiosità

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