



CASEFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

+39 320 806 4188 whatsapp | tel. +39 0577 841236

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseficiodeibarbi.it

Cacio Ubriaco



*Pecorino semi stagionato, di puro latte di pecora, affinato in immersione in un vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino. La media stagionatura permette di poter assaporare tutti i profumi del vino e la buccia - che nei nostri formaggi è sempre edibile - acquista un meraviglioso colore viola.*

**BUCCIA.** Ruvida, uniforme, di colore violaceo. Commestibile, saporita e decisamente vinosa.

**CONSISTENZA.** Compatta, ma morbida, non cremosa.

**COLORE.** Bianco, con infiltrazioni violacee di vino di quantità variabile.

**SAPORE.** Leggermente acidulo, con retrogusto di fragola.

**PROFUMO.** Pungente, con decisi sentori di Sangiovese giovane.

**LAVORAZIONE.** Stagionato su tavole per 60 giorni, viene forato utilizzando uno strumento apposito 'a spilli' e affinato in immersione per 10 giorni nel vino rosso IGT Toscana prodotto a Montalcino, in modo che il vino penetri all'interno.

**AFFINAMENTO.** 70 giorni.

**TABELLA NUTRIZIONALE.** Energia kj 1420, kcal 342, grassi g 25 di cui acidi grassi saturi g 18, carboidrati g 2,4 di cui zuccheri g 2,4, proteine g 26, sale g 2,7.

**CONSIGLIO DI ABBINAMENTO.** Brusco dei Barbi | IGT Toscana Rosso.

**CONFEZIONI.** Forme da 330 g e da 1,2 kg di media.