



CASEIFICIO dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

caseificio@fattoriadeibarbi.it | www.caseificiodeiibarbi.it

*Eccellenze di Montalcino | Cacio al Vinsanto*



*Pecorino stagionato a pasta gessata, lavorato a freddo, di puro latte di pecora, a cui viene aggiunto Vinsanto dei Barbi in cagliata; dopo una stagionatura di 120 giorni su tavole di legno viene affinato in immersione per tre settimane nel Vinsanto.*

**BUCCIA.** Color bronzo. Gustosa, edibile.

**CONSISTENZA.** Pasta mediamente compatta.

**COLORE.** Giallo tenue.

**SAPORE.** Penetrante, note dolci, burrose e liquorose.

**PROFUMO.** Aromatico, sentori di camomilla e taglio, uva passita.

**LAVORAZIONE.** La lavorazione è a freddo e viene aggiunto Vinsanto dei Barbi in cagliata. Stagionato 120 giorni sulle tavole viene affinato in immersione per tre settimane nel Vinsanto, in modo che venga assorbito ulteriormente.

**AFFINAMENTO.** 140 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.** Vinsanto dei Barbi | Chianti DOC.

**CONFEZIONI.** Forme da 330 g di media.

