



MONTITRENTINI
DOLOMITI EST 1925

IMBRIAGO VALSUGANA

FORMAGGIO PARTICOLARE, AROMATICO, DAL GUSTO PIENO E PICCANTE, CON SAPIDE NOTE DI FRUTTA, OTTENUTO GRAZIE ALL’AFFINAMENTO LUNGO E PAZIENTE CON VINO E VINACCE PROVENIENTI DA VIGNETI DELLA ZONA. PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO.

È un prodotto unico e pregiato, anche perché necessita di particolari tecniche di lavorazione e stagionatura. Si consiglia di abbinarlo a vini leggeri.

**Tempo di stagionatura: minimo 30 giorni
Forme da circa 2 Kg**

PER TUTTE LE ALTRE CARATTERISTICHE TECNICHE
E LOGISTICHE RICHIEDERE LA SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO.

A PARTICULAR AROMATIC CHEESE WITH A FULL-BODIED, STRONG TASTE OBTAINED THANKS TO THE LONG AND PATIENT PRODUCTION PROCESS IN WINE AND MARC THAT COME FROM THE LOCAL VINEYARDS. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH ITALIAN MILK.

It is a unique and highly-esteemed cheese because it requires special production and ageing techniques.
Best paired with light wine.

**Aged: minimum 30 days
Wheels of about 2 Kgs**

FOR ALL OTHER TECHNICAL
AND LOGISTIC CHARACTERISTICS SEE THE PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET.

