



IMBRIAGO

VALSUGANA

FORMAGGIO INTRIGANTE, AROMATICO, DAL GUSTO PIENO ED AVVOLGENTE, CON SAPIDE NOTE DI FRUTTA, OTTENUTO GRAZIE ALL'AFFINAMENTO LUNGO E PAZIENTE CON VINO MERLOT IGT DELLE DOLOMITI.

PER PRODURLO VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE LATTE ITALIANO DA FILIERA CORTA.

È un prodotto unico e pregiato, ottenuto da sapienti tecniche di affinamento e stagionatura.

La storia di questo formaggio è tra le più curiose, si racconta infatti che durante i periodi di repressione, quando i monarchi facevano requisire tutti i generi alimentari ai contadini, questi nascondessero i formaggi nelle botti di vino più grandi che avessero così che non potessero essere trovati.

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.

FASCINATING AROMATIC CHEESE WITH A FULL-BODIED, STRONG TASTE OBTAINED THANKS TO THE LONG AND PATIENT SOAKING PROCESS IN MERLOT WINE FROM THE DOLOMITES. CHEESE MADE EXCLUSIVELY WITH LOCAL ITALIAN MILK.

It is a unique and highly-esteemed cheese because it is obtained thanks to special production and ageing techniques.

The story of this cheese is one of the most interesting. Legend says that during the repression the kings used to steal the farmers' supplies. The cheesemakers, according to the farmers used to hide the cheese in big barrels full of wine so the soldiers couldn't see what was inside.

Best paired with light wines.

Aged: minimum 30 days
Wheels of about 2 kg - 4,4 lb

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