

Ubriacato Brillo rosso



Provenienza

- Veneto

Tipo di latte

-

Appartiene alla famiglia degli “ubriachi” veneti, ma ha la particolarità di essere immerso per qualche giorno nel vino rosso invece che nelle vinacce: da questo gli deriva un sapore più delicato rispetto agli altri “parenti”.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio-paglierina compatta, elastica, con scarsa occhiatura. Crosta di colore violaceo o grigio-avorio

Sapore: intenso, dolce, con note fruttate di vino

Abbinamenti: Vini rossi. Confettura piccante di zucca. Pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo un mese

Produzione: annuale

Grassi: 45% Mgss

Peso: 0,5 kg

Dimensioni: diametro 10 cm, h. 5

Produttori: caseifici del trevigiano

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.