



BLU '61®

La capacità di racchiudere 50 anni di storia, di passione...la magia di Antonio Carpenedo con il Blu'61® non ha confini e conquista letteralmente il mondo con la capacità di stupire i palati più esigenti e scettici. L'arte di far sposare un elegante formaggio erborinato con un vino autoctono, è parte del successo di questa splendida esperienza chiamata BLU'61®, affinato al Raboso Passito e accompagnato da pregiati cranberries in crosta. Un autentico gioiello per meditare. 50 anni di matrimonio con Giuseppina hanno ispirato Antonio per "congelare" nel tempo il suo amore.



Splendida fusione tra il vinaccia della crosta ed il rosso dei cranberries. Ha le sembianze di un dolce di alta pasticceria. Al taglio si apprezza la fine e diffusa erborinatura color verde, blu oceano, che percorre la pasta color panna.



Morbido, tendente al cremoso in superficie con il calore della pelle, stupisce per la consistenza soffice della pasta erborinata grazie all'azione del vino. La crosta a contatto con il vino assume una grammatura decisa, e si spezza nettamente in porzioni dai lembi frastagliati.



La sinfonia di profumi tocca le corde dei nostri sensi soprendendo per l'armonia della erborinatura che muta al dolce. Il sentore di marasca e frutta passita ben si sposa con le note vinose in crosta.



La fine di questo viaggio è la bocca. Cremifica e invade il palato di note erborinate mai pungenti, piacevoli e in perfetto equilibrio con la dolcezza delle note vinose del passito di Raboso. In purezza o in contrasto con l'acidità dei cranberries, in fondue con crostini di cipolla, sopra una carne o in risotto, non ha confini.



Dal 2011

BLU '61®

SPECIFICHE TECNICHE:

CODICE	15187	15187C
STAGIONATURA	Min. 2 mesi	Min. 2 mesi
LATTE	Vaccino pastorizzato	Vaccino pastorizzato
FORMATO	Intero	1/8
PESO medio	2,3 Kg	300 g
IMBALLAGGIO	1 pezzo per cartone	8 pezzi per cartone



Primo classificato 2014-2015



ECCELLENZA 2013
ECCELLENZA 2015

