



Ha qualcosa che non si apprezza a prima vista e questa non rimane certo insoddisfatta. La fermentazione in barrique con il fieno per oltre due mesi donano un colore erbaceo in crosta, non omogeneo, naturale. In pasta leggermente occhiata, color panna e unghia tendente al verde.



Al tatto si riscopre il contatto con la natura e la piacevole sensazione dell'erba di montagna si mescola con i residui fermentati. Di consistenza semi dura.



Spesso orfano di profumi genuini, l'olfatto si risveglia sotto la carica erbacea del fieno in crosta con sentori di menta, camomilla, fieno di montagna e ancor più in pasta, piacevolmente balsamica da vivere ad occhi chiusi.




Meditare masticando quello che era un formaggio e che ora è un viaggio in verdi pascoli, ad occhi chiusi, è magia. Intenso, armonioso, con sentori floreali e di mentuccia. Con un fresco vino aromatico, laminato sulla carne, con un semplice pezzo di pane, semplicemente senza confini.



Dal 1997

VENTO D'ESTATE®

SPECIFICHE TECNICHE:

CODICE	15183	15183C	15182 
STAGIONATURA	Min. 5 mesi	Min. 5 mesi	Min. 5 mesi
LATTE	Vaccino pastorizzato	Vaccino pastorizzato	Ovino pastorizzato
FORMATO	Intero	1/8	Intero
PESO medio	2,3 Kg	300 g	2,3 Kg
IMBALLAGGIO	1 pezzo per cartone	8 pezzi per cartone	1 pezzo per cartone