



Pecorino Stagionato In Barrique

Questo pecorino deve la propria tradizionalità all'utilizzo di latte di pecore di razza sarda allevata allo stato semi-brado, al mantenimento nel tempo dei processi di produzione e alla particolarità della stagionatura, in barrique di rovere.

Le forme, dopo una prima stagionatura convenzionale, passano almeno 90 gg. Nelle Botti di Rovere precedentemente usate per l'affinamento di vini straordinari come il Brunello di Montalcino o le Riserve del Chianti Classico. Durante la permanenza nella barrique sigillata, il formaggio fermentando assorbe gli aromi ed i profumi del legno di rovere e del vino.

Due sapori pregiati, uniti tre lunghi mesi, per creare un pecorino dall'aroma pulito e delicatamente spezzato, di gusto netto ed intenso, con lieve sentore tannico e dall'inconfondibile retrogusto di vino rosso e legno. Si presenta in forme tonde a facce piane con diametro di 12-16 cm. E crosta liscia di colore bianco con sfumature violacee.

L'altezza dello scalzo è di 5-12 cm., la pasta è liscia, di colore bianco tendente al giallo paglierino. Le pezzature vanno da 900 gr. Ad 1,6 kg..