



Pecorino Stagionato Sotto Cenere

La stagionatura sotto Cenere è un antico metodo di conservazione e maturazione che veniva usato nel passato dai contadini prima dell'utilizzo dei frigoriferi. Il Pecorino sotto Cenere è ottenuto dal latte di Pecora.

Dopo un riposo in cella di 30 giorni, viene calato in botti contenenti solo cenere da pura combustione di legna, prevalentemente quercia e castagno.

In minimo 60 giorni, la forma si adegua a questo letto particolare che gli penetra con estrema lentezza cedendo l'amarognolo ed il bruciato, mentre stagiona in assoluta assenza d'aria.

Il microclima che si forma quindi è prevalentemente composto da pulviscolo denso ed immoto che si raddensa e fa un tutt'uno con la forma del pecorino.

Particolarmente adatto a fine pasto sviluppa il suo massimo gustativo dopo un'ora almeno dal taglio. Si raccomanda di accompagnarlo con vini secchi e robusti oppure con composte e mieli delicati o con frutta secca a temperatura ambiente. Ottimo anche gustato con un filo d'olio Novo.