



Pecorino Stagionato di Pienza e delle Crete Senesi

Il Pecorino Stagionato di Pienza è ottenuto al 100% dal latte ovino puro, stagionato dai 4 mesi in su, viene prodotto fino al mese di maggio, giugno; maturato adeguatamente viene distribuito fino ad esaurimento della ciclica di produzione. Il legame tra il latte di produzione e la flora pascolativa del Territorio collinare, assicura un risultato finale di tutto rilievo, privo di aggressività, angolature gustative, con pregi e peculiarità totalmente assenti nelle produzioni industriali.

A cominciare dal quinto mese di vita, il formaggio diventa veramente buono. La lavorazione è curata artigianalmente, talvolta la stessa crosta annerita da rustiche muffe, contribuisce alla formazione dei sapori finali. All'esame sensoriale questo pecorino si presenta con occhiatura non abbondante, segno che i protagonisti della fermentazione hanno lavorato bene; la pasta è compatta senza essere né dura né secca. I profumi che si riconoscono sono quelli di fieno e paglia, ma soprattutto di erbe miste mediterranee. I sapori marcati, esprimono una notevole e lunga persistenza gustativa, priva di componenti amare. Al retrogusto, il pecorino si rivela eccellente, pieno, persistente, a prova del valore complessivo del prodotto. E' consigliabile proporlo insieme ad ingredienti dolci. Il riferimento va a favore del miele, di confetture, di uva passita, di salse di frutta matura stagionale, ma anche di frutta secca o di olio di frantoio fatto cadere a filo sulla fetta.

Forme d'Arte Formaggi, Via Fonda 27, 50052 Certaldo – FI

Tel.: +39/0571/668016 – 663523

Website: www.formedarte.com – email: info@formedarte.com