



Pecorino Stagionato nelle Vinacce

Questo pecorino in purezza stagionato ed areato in cella a temperatura costante per circa 30/40 gg..

Dopo questa prima fase di maturazione, si presenta con una buccia finissima affinché nella fase successiva della stagionatura, possa arricchirsi di tutti i profumi delle vinacce che lo ricopriranno per almeno un mese.

In tutto riposerà in capienti botti sigillate, così avverrà in tutta tranquillità, la cessione dei reciproci e specifici profumi che genereranno un pecorino veramente sublime ed unico nel suo genere; cambiando di volta in volta il sapore ed il profumo in base al tipo di vinaccia usata (Brunello, Chianti, Vernaccia).

E' un formaggio di fine pasto, si accompagna anche con affettati dolci e profumati, oppure con composte di cipolle rosse.