

CASTELMAGNO DI ALPEGGIO DOP



CODICE 31029M17

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Italia, Piemonte

TIPO DI LATTE Vaccino Crudo

PESO 5,0 kg circa

Formaggio piemontese DOP d'alpeggio della stagione 2017

MATERIA PRIMA Latte vaccino crudo

ASPETTO La pasta è granulosa, di color paglierino chiaro; il sottocrosta è molto evidente e cremoso

SAPORE Decisamente profumato, al palato è leggermente sapido, con spiccate note erbacee e floreali; più dolce e con note di sottobosco in presenza di erborinatura

STAGIONATURA Almeno 5 mesi

PRODUTTORE La Meiro - Castelmagno (CN)

SELEZIONATO PERCHÈ Riteniamo che questo Castelmagno, stagionato dal nostro amico Giorgio Amedeo, sia molto simile al prodotto così come è nato. A noi piace molto, soprattutto quando è leggermente erborinato. Quando siamo stati a visitare la zona di produzione ci siamo resi conto di come questo formaggio esprima tutte le essenze floreali dei pascoli

CURIOSITÀ Il Castelmagno prende il nome da un celebre santuario intitolato a San Magno. Le prime notizie della sua produzione risalgono al XII secolo, quando il Marchese di Saluzzo, nel 1277 impose che l'affitto di alcuni pascoli venisse pagato con forme di Castelmagno.
