

ABBINAMENTO CIBO/VINO

Guariglia Livio

V BS

Anno scolastico: 2019/2020



IL CILENTO SI DISTINGUE
PER DUE ECCELLENZE DEL
TERRITORIO: LA
MOZZARELLA E IL VINO



L'ISCADORO DI CASEBIANCHE È UN VINO BIANCO OTTENUTO DALL'ASSEMBLAGGIO DI UVE MALVASIA, FIANO E TREBBIANO. UN VINO UNICO, SIA PER L'UVAGGIO UTILIZZATO SIA PER LA TECNICA DI PRODUZIONE. CLASSIFICATO COME BIANCO PAESTUM IGP, SI CREA DA FERMENTAZIONE NATURALE CON MACERAZIONE DI CIRCA 6 GIORNI. PER IL FIANO MACERAZIONE IN TINO DI CASTAGNO LE ALTRE UVE MACERATE IN ACCIAIO. AFFINAMENTO DI 8 MESI 70% IN ACCIAIO 30% IN TONNEAU DI ACACIA.



ISCADORO, SI CARATTERIZZA PER UNA VESTE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI ED ESPRIME ALL'OLFATTO INTENSI PROFUMI DI ERBE AROMATICHE, MACCHIA MEDITERRANEA E FRUTTA TROPICALE SU UNO SFONDO LEGGERMENTE SPEZIATO. AL SORSO È RICCO E DI FRESCHEZZA AGRUMATA, ELEGANTE E DAL FINALE AROMATICO PERSISTENTE. QUESTE CARATTERISTICHE BEN SI SPOSANO CON LA MOZZARELLA DI BUFALA CHE AL GUSTO RISULTA CON UNA BUONA TENDENZA DOLCE E SUCCULENTA, NOTE CHE SI VANNO AD EQUILIBRARE CON IL CONTRASTO DATO CON LA BUONA FRESCHEZZA E ALCOLICITÀ DEL VINO.



LA MOZZARELLA È UN LATTICINO, OVVERO UN DERIVATO NON STAGIONATO DEL LATTE CHE CONSERVA QUANTITÀ MISURABILI DI LATTOSIO. LA MOZZARELLA È UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA E MOLLE CHE SI PRESTA AL COLORE BIANCA, LUCENTE E SENZA CROSTA, SI CARATTERIZZA PER LA CONSISTENZA GRADEVOLMENTE FIBROSA MA SOFFICE, L'AROMA DI LATTE ED IL SAPORE CHE TRASMETTE UNA LEGGERA SFUMATURA ACIDULA. PER QUESTE SUE CARATTERISTICHE E L'ESTREMA VERSATILITÀ IN CUCINA, LA MOZZARELLA È MOLTO GRADITA DA PARTE DEI CONSUMATORI.