



BellaVitano au merlot

En bouche, le BellaVitano au merlot dévoile un petit côté craquant et une saveur fruitée.

Le BellaVitano au merlot est l'un des 10 BellaVitanos produits par Sartori Cheese dans leur gamme Réserve. Les fromages ne sont pas lavés avec du merlot, ils y sont immergés pendant quelque temps avant le début de l'affinage sous vide.

La fromagerie Sartori a été fondée en 1939 par Paolo Sartori et Louis Rossini. C'est maintenant Jim Sartori qui dirige l'entreprise, suite au legs de son père Joe Sartori en 1986. Tous les fromages produits sont inspirés de l'héritage italien de leur aïeul, Paolo Sartori.

Accords bières et fromages à essayer: St-Ambroise Framboise (MacAuslan). 2012



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	États-Unis
Région	Wisconsin
Détails	Plymouth
Producteur	Sartori Cheese
M.G.	32%
Affinage minimum	12 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Affiné à l'alcool

Aspect

Meule ronde d'environ 35 cm de diamètre et 12 cm de hauteur. Pâte d'un jaune très pâle et parsemée de petits cristaux blancs, de la tyrosine.

Goût

Côté salé et craquant du parmesan ainsi que le crémeux des cheddars vieilliss. Le merlot donne au fromage une saveur fruitée très présente.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Riesling, Chardonnay

Vin rouge



Aromatique et souple
Merlot, Pinot noir

Bière



Ambrée Amère
IPA, Pilsner

PRODUITS SIMILAIRES

- » Ciock au vin rouge
- » Baita Friuli