

IL CARRELLO DEI FORMAGGI BRESCIANI E ABBINAMENTO VINI

L'abbinamento formaggi e vini bresciani
presuppone le seguenti considerazioni generali:

- Si tengono in considerazione le principali regole di abbinamento vino-cibo;
- Si tengono in considerazione le diverse zone del territorio bresciano e relativi prodotti

I.I.S. VERGANI NAVARRA

FERRARA

PROF. MIRCO ROCCATI

CLASSI 3d-4a-4d-4b-2o

BAGOSS 30 MESI , D'ALPEGGIO

LATTE CRUDO VACCINO (PRESIDIO SLOW FOOD)

GRANA PADANO RISERVA DOP

20 MESI , LATTE CRUDO VACCINO

NOSTRANO VALTROMPIA DOP

18 MESI , D'ALPEGGIO LATTE CRUDO VACCINO

SABBIO

ROSSO

12 MESI, LATTE VACCINO

SILTER

12 MESI , LATTE CRUDO VACCINO

GARDA DI TREMOSINE

12 MESI, LATTE VACCINO

FATULI'

LATTE CRUDO DI CAPRA

PRESIDIO SLOW FOOD

CADOLET

LATTE CRUDO DI CAPRA

FORMAGELLA DI TREMOSINE

LATTE VACCINO

ROBIOLA BRESCIANA

LATTE VACCINO

BOTTICINO RISERVA D.O.C.

GARDA CLASSICO GROPPELLO RISERVA D.O.C.

BOTTICINO D.O.C.

CAPRIANO DEL COLLE SUPERIORE ROSSO D.O.C.

CELLATICA D.O.C.

GARDA BRESCIANO GROPPELLO D.O.C.

VALCAMONICA MARZEMINO I.G.T.

CURTEFRANCA BIANCO D.O.C.,

FRANCIACORTA ROSE' D.O.C.G.

S. MARTINO DELLA BATTAGLIA D.O.C.,

GARDA CLASSICO CHIARETTO D.O.C.

LUGANA D.O.C.,

FRANCIACORTA SATEN D.O.C.G.