



CASTAGNA - DIEGO PETITJACQUES

ORNAVASSO (VB)

VIA A. DI DIO, 185

TEL. 0323 837628

WWW.CASTAGNASRL.COM

Il maître fromager Giuseppe Castagna e il suo staff sono sempre alla ricerca di "piccoli piaceri di montagna" a base di latte, selezionati presso piccoli caselli artigianali, spesso affinati dai nostri nell'azienda di Ornavasso. La fontina d'alpeggio in degustazione è stata prodotta da **Diego Petitjacques** di Oyace, C.T.F. 467, nell'alpeggio La Tza di Prie a La Thuile, nel Piccolo San Bernardo, dove avviene anche la stagionatura in cantine naturali. Un prodotto di carattere e con un ampio ventaglio di sensazioni. Emana un profumo intenso che richiama il latte e il burro, seguiti da animale, stalla pulita ed erba fresca, e accenni di cantina. In bocca la sapidità tende a coprire la tipica dolcezza, le sensazioni olfattive sono arricchite da aromi di nocciola mentre in chiusura si avverte una sensazione amarognola che ricorda la noce. Struttura abbastanza morbida, grassa ed elastica, appena tendente al gessoso ma nel complesso solubile.