



Grolla  
d'oro  
Formaggi  
d'autore  
2009

miglior  
formaggio  
d'Italia.



## NOMINATIONS GROLLA D'ORO MIGLIOR FORMAGGIO D'ITALIA 2009

### Formaggi a pasta DOP semidura e dura

Montasio DOP - Perenzin Latteria snc - San Pietro di Feletto (TV)

Formaggio molto equilibrato e piacevole al limite dell'eccellenza, presenta profumi e aromi persistenti e complessi con note lattiche, vegetali, fruttate ed altro.

### Formaggi a pasta dura

Stravej Nostral Piemonteis - Caseificio Sepertino snc - Marene (CN)

Gli aromi intensi di frutta secca e legno si coniugano in maniera accattivante con una struttura friabile e solubile.

### Formaggi a pasta extradura con stagionatura maggiore di 30m.

Parmigiano Reggiano - Latteria di Migliara - Casina (RE)

L'eccezionale solubilità e l'equilibrio al gusto si uniscono all'intensità dei sentori di frutta secca.

## NOMINATIONS GROLLA D'ORO D'ALPEGGIO 2009

### Formaggi a pasta semidura

Monte Cesen Alpeggio 2009 - az.agr. Pontevecchio Malga Mariech - Vidor (TV)

Campione d'alpeggio di colore dorato, con occhiatura irregolare e diffusa. Odori vegetali e fruttati si sviluppano in bocca regalando aromi tendenti al tostato. Si nota una leggera piccantezza.

### Formaggi a pasta semidura e dura

Fontina DOP - az. agr. Rino Favre - Doues (AO)

Molto dolce e piacevole con note intense di burro; caratterizzata da buona solubilità e notevole persistenza gusto-olfattiva

### Formaggi a pasta semidura e dura

Fontina DOP - Petit Jacques Rinaldo - La Thuile (AO)

Buona intensità e persistenza gusto-olfattiva, con note di burro cotto e sensazioni animali e vegetali.

## GROLLA D'ORO MIGLIOR FORMAGGIO D'ITALIA 2009

Parmigiano Reggiano - Latteria di Migliara - Casina (RE)

L'eccezionale solubilità e l'equilibrio al gusto si uniscono all'intensità dei sentori di frutta secca.

## GROLLA D'ORO D'ALPEGGIO 2009

Fontina DOP - Petit Jacques Rinaldo - La Thuile (AO)

Buona intensità e persistenza gusto-olfattiva, con note di burro cotto e sensazioni animali e vegetali.

