

Baricchi



Il Raschera si ottiene dalla lavorazione del latte delle mucche di razza piemontese

ogni forma di Raschera imprime il proprio marchio. Quindi può fregiarsi della denominazione Raschera solo il formaggio realizzato nel rispetto del Disciplinare che impone precisi standard produttivi, particolare alimentazione per le bovine e inflessibili norme di utilizzo del marchio.

Un territorio di vino

Per gustare nel modo migliore il Raschera bisogna scegliere con molta attenzione il vino da abbinare. Consigliamo di tener conto del grado di maturazione che influenza notevolmente il sapore finale del formaggio, ma anche della zona di origine. Il formaggio di alpeggio, infatti, ha un gusto più deciso rispetto a quello cuneese e si avvicina maggiormente al formaggio più stagionato. Tra i vini del

I vini rossi piemontesi sono perfetti con il Raschera. Il bicchiere deve essere ampio di tipo ballon.



Per fare un chilo di formaggio Raschera occorrono 10 chili di latte

Piemonte ce ne sono numerosi di carattere che sanno entrare in armonia con il Raschera giovane e dal gusto delicato come quello cuneese. Ideali i vini rossi giovani, da bersi entro uno o due anni dalla vendemmia. Ottimo accostamento lo riserva il Dolcetto d'Alba, in grado di esaltare le caratteristiche del Raschera giovane ma capace di reggere l'abbinamento anche con il formaggio più stagionato. Vino di colore rosso rubino, profumo intenso e leggermente piccante, sapore con una leggera e piacevole sfumatura amarognola. È un vino ampiamente coltivato in Piemonte e deve essere prodotto con il 100% di uva dolcetto. Quindi le differenze che si possono trovare tra i Dolcetto sono dovute solo alle diverse caratteristiche del

terreno e del clima delle zone in cui è prodotto. Il vitigno dolcetto è originario del Piemonte e la sua diffusione è iniziata nel 1600, grazie all'attenzione di molti esperti che, da semplice vino da dessert, gli hanno regalato la dignità di un vino importante. Sempre per il Raschera giovane, ottimo è un Langhe Nebbiolo, vino

Le etichette consigliate

Abbiamo scelto di consigliare vini di origine piemontese per garantire l'equilibrio tra prodotti dello stesso territorio. Il Piemonte offre una vasta scelta di vini da abbinare al Raschera e non sarà difficile trovare il vino che fa per noi per la grande varietà di sapori e prezzi. I vini consigliati sono facilmente reperibili nelle enoteche ma per sapere dove acquistarli possiamo fare una telefonata ai produttori.

DOLCETTO D'ALBA 2001

Ascheri
via Piumati 23
12042 Bra (Cn)
tel. 0172.412394
7,50 euro

LANGHE NEBBIOLO 2001

Enzo Boglietti
via Roma 37
12064 La Morra (Cn)
tel. 0173.50330
13,90 euro

BARBERA D'ASTI BRICCO BLINA 2000

Agostino Pavia e Figli
fraz. Bologna 33
14041 Agliano Terme (At)
tel. 0141.954125
6,90 euro

BARBERA D'ALBA 2000

Pier Paolo Monti
fraz. Camia loc. San Sebastiano 39
12065 Monforte d'Alba (Cn)
tel. 0173.78391
23,60 euro

BARBARESCO 1999

Cascina Baricchi
via Tinella 15
12050 Neviglie (CN)
tel. 0173.630141
35,00 euro

