

## CHEESE 2025

### VALLE D'AOSTA DA ASSAPORARE

## Fontina DOP d'alpeggio



La Fontina DOP d'alpeggio è prodotta direttamente in alpeggio, durante la breve stagione estiva, sfruttando gli alti pascoli ad un'altitudine che supera i 1600 metri.

Sono i pascoli di montagna, costituiti da fresche essenze, ricchi di fiori profumati, che si estendono tra le montagne più imponenti d'Europa a fornire un aroma speciale alla Fontina DOP d'alpeggio.

Il gusto caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione; con pasta semicotta elastica, morbida, occhiatura caratteristica e dispersa nella forma di colore giallo paglierino più o meno intenso.