



## « Pizzichino » – Pecorino piquant Reservé

Chacun de nos fromages a son propre nom, le nom n'est jamais choisi au hasard, pour ce fromage nous avons utilisé l'adjectif le plus représentatif. Il est défini RESERVE car son affinage se poursuit pendant au moins un an, ce qui pour les fromages de brebis est une période très longue. Même si, étant un fromage de taille moyenne à grande, il ne sera jamais excessivement sec.

En outre, il est nommé PIZZICHINO pour son caractère piquant qui, d'une année sur l'autre, n'est jamais égal, étant donné que la fabrication est artisanale.

C'est cependant un fromage non envahissant agréable à déguster qui peut-être accompagné d'un bon verre de vin Chianti ou Brunello di Montalcino.

Croûte non comestible.