

Fine perlage.

Fine occhiatura.

Asiago Stagionato DOP:
pregiato, inimitabile, irresistibile.

Come i migliori spumanti, seduce la vista con il colore paglierino intenso e l'occhiatura simile al perlage. Stuzzica il palato con la consistenza compatta ed il sapore ricco e corposo, conquista l'olfatto con ampie sfumature di lievito e frutta secca. Nel rispetto dell'antica tradizione tutelata dal Consorzio, nasce l'Asiago Stagionato DOP. Un piacere autentico, squisito, da degustare.

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO - www.formaggioasiago.it


ASIAGO
FORMAGGIO D.O.P.



Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.to

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Formaggio Asiago
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario