



Formaggi freschi non salati	<i>Vini bianchi, meglio se ricchi di glicerina o con residui zuccherini, dal profumo leggero, rotondi, mediamente freschi, leggermente caldi.</i>
Formaggi freschi salati	<i>Vini rossi non molto impegnativi, dal profumo leggero, moderatamente morbidi e moderatamente freschi, appena tannici, leggermente caldi.</i>
Formaggi a pasta molle	<i>Vini rossi di buon corpo e buona personalità, con dei profumi abbastanza intensi, moderatamente morbidi e moderatamente freschi, abbastanza tannici, leggermente caldi.</i>
Formaggi a pasta dura non cotta	<i>Vini rossi giovani, dal profumo tenue, moderatamente morbidi, discretamente freschi, appena tannici, leggermente caldi.</i>
Formaggi a pasta dura cotta e poco stagionati	<i>Vini rossi di buon corpo, dal profumo intenso, equilibrati, moderatamente sapidi, abbastanza tannici, abbastanza caldi.</i>
Formaggi a pasta dura cotta, molto stagionati	<i>Vini rossi di grande struttura ed invecchiati, dal profumo abbastanza intenso, molto equilibrati, sapidi, giustamente tannici e caldi.</i>
Formaggi a pasta erborinata	<i>Vini rossi di notevole gradazione e tannicità, dal profumo abbastanza intenso, abbastanza equilibrati, molto tannici, molto caldi</i>
Formaggi caprini	<i>Grandi vini rossi ricchi di profumi</i>
Formaggi caprini giovani	<i>Vini bianchi freschi e leggeri, dal profumo leggero, appena morbidi, giustamente freschi e caldi</i>
Formaggi caprini stagionati	<i>Vini rossi invecchiati di grande struttura, dal profumo intenso, mediamente equilibrati e sapidi, abbastanza tannici, molto caldi.</i>