

VINHOS BRANCOS

narizdovinho@aromasdovinho.com.br 11 3872-9631

VARIETAIS	4 AROMAS	HARMONIZAÇÃO	
Sauvignon Blanc (sôvinhõn blãn) 6 a 8 ° C	Limão	Vieiras	Salada Verde c/ Queijo de Cabra e Bressola
	Manga	Peixes com Molhos	Casquinha de Siri
	Pêra	Lagosta	Tempurá
	Maracujá	Suflê de Queijo	
Prosecco (prossêco) 6 a 8 ° C	Amêndoas	Bolinho de Bacalhau	Risotto Primavera
	Maçã Verde	Sushi	Escalopinho ao Limão
	Menta	Sashimi	com Tagliarini de Sálvia
	Limão	Truta	Aperitivos em geral
Chardonnay (chardóné) 6 a 8 ° C	Abacaxi	Peixes Brancos Simpels	Bacalhau
	Melão	Risotto de Frutos do Mar	Saladas Leves
	Limão	Camarão	Spaghetti ao Vongole
	Manteiga	Salmão Grelhado	Ostras
Moscatel (moscatél) 4 a 6 ° C	Jasmim	Torta de Limão	Sorvetes
	Laranja	Costelinha Confit de Porco	Frutas Cristalizadas
	Pêssego	Sobremesas em Geral	Pudins de Frutas
	Canela	Doces de Chocolate	Salsicha de Vitela
Riesling Renano (ríslin) 6 a 8 ° C	Maçã	Haddock	Peixes Defumados
	Lima	Bacalhau com Nata	Doces de Framboesa
	Mel	Crepe Suzette	Porco Assado
	Notas Minerais	Peixe Belle Monière	Pratos Asiáticos
Sémillon (sêmiõn) 6 a 8 ° C	Laranja	Bacalhau à Lagareira	Camarão à Provençal
	Mel	Tambaqui	Sobremesas com Creme
	Baunilha	Dourado	Mariscos
	Cedro	Lagosta ao Thermidor	Queijos Amarelos
Chenin Blanc (xenãn blãn) 6 a 8 ° C	Rosas Brancas	Truta	Ostras
	Grapefruit	Linguado Belle Monière	Mariscos Brancos
	Camomila	Posta de Salmão Grelhada	Angulas
	Flor do Café	Abadejo	Carangueijo
Arneis (arnêis) 6 a 8 ° C	Limão Siciliano	Peito de Frango ao Limão	Salada Caprese
	Pêra Verde	Spaghetti ao Vongole	Pesto
	Herbáceo	Coquille St. Jacques	Frutos Mar Escabeche
	Erva cidreira	Pizza de Zucchini	Sashimi
Viognier (vionhê) 6 a 8 ° C	Lima	Fondue de Queijo	Robalo com Manteiga
	Limão Siciliano	Lulas ao Limão	Linguado c/ Maracujá
	Aniz	Carangueijo	Bacalhau com Nata
	Amêndoa Torrada	Spaghetti ao Vongole	Pratos Japoneses
Torrentes (torrõntez) 6 a 8 ° C	Pessegueiro	Pizza de Rúcula	Carpaccio de Surubim
	Lírio Branco	Merluza ao Molho Cítrico	Peixes Defumados
	Menta	Lagosta	Pernil Suíno
	Flor de Laranjeira	Manjubinha	Bisteca Suína

DICA: Para atingir as temperaturas indicadas coloque a garrafa de vinho na porta da geladeira por 40 minutos ou deixe-a no balde de gelo por meia hora.