

VINHOS TINTOS

narizdovinho@aromasdovinho.com.br 11 3872-9631

VARIETAIS	4 AROMAS	HARMONIZAÇÃO	
Sangiovese (sandiovése) 15,5 a 18,5°	Amora	Massas ao Sugo	Carpaccio de Carne
	Tabaco	Faisão	Arroz de Pato
	Menta	Coelho à Lombarda	Pizza Marguerita
	Acerola	Bisteca à Fiorentina	Polpetone
Nebbiolo (nebíolo) 15,5 a 18,5°	Cassis	Ossobuco	Cabrito
	Tabaco	Pernil de Javali	Carne de Avestruz
	Cedro	Pernil de Cordeiro	Filé com Especiarias
	Café Torrado	Cassoulet	Massas ao Funghi
Tempranillo (tempranílho) 15,5 a 18,5°	Cereja	N.M. Vitela	V.M. Presunto Crú
	Côco	N.M. Perdiz	V.M. Galinha D'Angola
	Tabaco	N.M. Strogonoff	V.M. Cordeiro
	Baunilha	N.M. Pizza Margarita	V.M. Carnes Grelhadas
Tannat (taná) 15,5 a 18,5°	Alcatrão	N.M. Feijoada	N.M. Pizza Aliche
	Cedro	N.M. Costela Bovina	N.M. Pizza Calabreza
	Café Torrado	N.M. Paleta de Cordeiro	N.M. Steak Poivre
	Eucalipto	N.M. Javali	N.M. Spaghetti Putanesca
Carmenère (carmenér) 15,5 a 18,5°	Acerola	Javali	Steak Diana
	Goiaba Vermelha	Carré de Cordeiro	Polpetone
	Cedro	Picanha	Filé à Parmegiana
	Aroma Animal	Risotto de Funghi	Carpaccio de Avestruz
Cabernet Sauvignon (cabernê sôvinhõn) 15,5 a 18,5° C	Groselha	Filé com molhos fortes	Massas ao Sugo
	Goiaba Vermelha	Carnes Vermelhas	Pizza Mussarela
	Chocolate	Coq au Vin	Pizza Margheritta
	Menta	Linguças	Pizza Quatro Queijos
Malbec (malbéq) 15,5 a 18,5° C	Cereja	Carnes Vermelhas Grelh.	Ossobuco
	Avelã	Pato (Peito e Confit)	Carré de Cordeiro
	Frutas Vermelhas	Pratos Condimentados	Risotto de Funghi
	Tabaco	Polpetone	Bisteca de Javali
Merlot (merlô) 15,5 a 18,5° C	Cereja	Maminha Grelhada	Massas ao Pesto
	Groselha	Perdiz	Massas a Bolonhesa
	Cedro	Filé à Parmigiana	Pizza Calabresa
	Baunilha	Carnes de Caça	Filé à Milanese
Pinot Noir (pinô noár) 15,5 a 18,5° C	Framboesa	Peito de Frango	Filé ao Molho Madeira
	Cogumelo	Galinha D'angola	Coelho c/ Polenta
	Ameixa Preta	Pescada Amarela	Pernil de Vitela
	Café Torrado	Peixes Carnudos	Tagliolini c/ Ragú
Syrah (cirrâ) 15,5 a 18,5° C	Amoras	Filé com Mostarda	Steak Diana
	Pimenta Negra	Carnes e Veg. Grelhados	Risotto à Parmegiana c/
	Chocolate	Pato e Perú	Lascas Presunto Crú
	Violeta	Picadinho de Carne	Papardelle ao Funghi

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.

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/ Quei- jo 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
Torrontes (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.