

## VINHOS TINTOS

narizdovinho@aromasdovinho.com.br 11 3872-9631

VARIETAIS	4 AROMAS	HARMONIZAÇÃO	
<b>Sangiovese</b> (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
<b>Nebbiolo</b> (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
<b>Tempranillo</b> (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
<b>Tannat</b> (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
<b>Carmenère</b> (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
<b>Cabernet Sauvignon</b> (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
<b>Malbec</b> (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
<b>Merlot</b> (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
<b>Pinot Noir</b> (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
<b>Syrah</b> (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	
<b>Sauvignon Blanc</b> (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	
<b>Prosecco</b> (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
<b>Chardonnay</b> (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
<b>Moscatel</b> (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
<b>Riesling Renano</b> (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
<b>Sémillon</b> (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
<b>Chenin Blanc</b> (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
<b>Arneis</b> (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
<b>Viognier</b> (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
<b>Torrontes</b> (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.