Comece bem o ano com a Seleção de Vinhos de janeiro!

Sociocultural

Postado em: 04/01/2019

Vinhos especiais selecionados pela sommelière Debora Bregisnki.

Sair para comprar uma garrafa de vinho pode ser uma tarefa prazerosa, mas é preciso ter tempo disponível para escolher com calma e carinho um rótulo para ser saboreado. Com a ajuda do Seleção do Vinho, você receberá mensalmente opções de rótulos especiais escolhidos e selecionados pela Sommeliére Debora Breginski. Sem valor adicional por isso. Sem dor de cabeça. Sem precisar separar tempo na rotina para isso.

COMO FUNCIONA?

Você escolhe um ou mais vinhos das opções abaixo, referentes ao mês de janeiro. Pague com desconto em folha e retire na Funcel no dia 31 de janeiro (quinta-feira).

As encomendas acontecem até o dia 15 de janeiro!

Clique aqui para selecionar os seus.

BLANCO LAMANCHA

Tipo de vinho: Branco. Uvas: Airén. Cor: Amarelo palha. Aroma: Frutado. Sabor: Fresco e bem estruturado.

Graduação Alcoólica: 12% vol.

Diretrizes Gastronômicas: Se harmoniza bem com peixes e verduras.

Temperatura de Serviço: Servir fresco, 6 - 8 °C

ROSATO DELLE VENEZIE IGT VILLA MURA Uvas: 40% Corvina Veronese, 40% Rondinella, 20% Molinara. Diretrizes Gastronômicas: Particularmente adequado para noites de verão, canapés e aperitivos, confirmando um emparelhamento adequado e elegante também em sopas, pratos frios com frutos do mar e, em geral, com todos os pratos leves. Aroma: Possui um aroma agradavelmente floral com frutas vermelhas e muito vermelhas (morango, framboesa). Sabor: Na boca, o sabor é imediatamente fresco e aveludado.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC CORTE VIOLA Vinho branco de cor amarelo palha, com reflexos esverdeados. Possui um aroma de delicados perfumes de frutas brancas e de acácia. É um vinho saboroso e fácil de beber, com aroma de fruta de polpa amarela e pode ser degustado com antepastos leves, peixes, aves e queijos frescos. Graduação alcoólica: 12% vol.

SANGIOVESE TOSCANA IGT ARBO Tipo de vinho: Rosso. Região: Toscana. Uvas: 100% sangiovese. Cor: vermelho profundo, escuro. Aroma: notas de cereja, frutas escuras e baunilha. Sabor: taninos aveludados, morangos desidratados, ameixa, violeta e cereja vermelha. Robusto e equilibrado. Diretrizes gastronômicas: excelente com massas e carnes vermelhas grelhadas. Graduação alcoólica: 13,5% vol.

NAXOS ROSSO IGT 750ml TERRE SICILIANE

Região: Sicilia. Área de produção: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Casale. Uvas: Nero d’Avola 85% - Cabernet 15%. Cor: Vermelho rubi.

Aroma: Macio, com notas frutadas. Sabor: Entrada macia e suave, delicadamente frutada e com notas que lembram ameixa madura e cereja. Harmonização: Se harmoniza bem com queijos curados, pratos fritos, salames, carnes, pizzas e focaccia.

Graduação alcoólica: 13%vol.