

Seleção de Vinhos | Março

Sociocultural

Postado em: 12/03/2019

Com a Seleção de Vinho, você pode receber mensalmente opções de rótulos especiais escolhidos e selecionados pela Sommelière Debora Breginski.

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 de Vinho, você receberá mensalmente opções de rótulos especiais escolhidos e selecionados pela Sommelière 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 29 de março (sexta-feira).

As encomendas acontecem até o dia 15 de março!

Clique aqui para selecionar os seus. **MERLOT VENETO IGT AMERIGO VESPUCCI**

Tipo de vinho: Rosso. Região: Veneto. Uvas: 100%Merlot. Cor: Vermelho rubi intenso, límpido e brilhante quando jovem, com notas granada com a maturação. Aroma: É um vinho caracterizado por aromas de frutas vermelhas, especialmente frutas silvestres, flores vermelhas e notas tipicamente vegetais e herbáceas. Amadurecendo, são evidentes as notas de geléias de ameixa e de cereja marasca. Sabor: Encorpado, enxuto e estruturado, mas ao mesmo tempo aveludado e harmônico, e com adequada tanicidade. Harmonização: Esse vinho é recomendado em harmonização com massas e risotos estruturados, assados e cozidos de carnes vermelhas e brancas em geral e queijos meia cura. **CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT AMERIGO VESPUCCI**

Tipo de vinho: Rosso. Região: Veneto. Uvas: 100% Cabernet. Cor: Vermelho rubi (tendente a granada com o envelhecimento). Aromas: As notas delicadas herbáceas, características e agradáveis, e os aromas típicos de frutas de polpa escura, exaltam esse Cabernet. Sabor: Corpo macio aveludado, sabor seco, cheio e boa acidez, tanicidade e persistência. Harmonização: Acompanha particularmente massas, funghi e carnes grelhadas. O sabor macio, de notas ligeiramente verdes, mas de boa linhagem, unido às notas de frutas vermelhas (amora silvestre e framboesa) o tornam igualmente recomendado para acompanhar carnes glaceadas ou assadas, aves nobres e refogados. **ALPOLICELLA DOC AMERIGO VESPUCCI**

Tipo de vinho: Rosso. Região: Veneto. Uvas: Corvina, Rondinella e Molinara. Cor: É um vinho que apresenta cor vermelho rubi, límpido e brilhante, com tonalidades de púrpura. Aroma: Característico, agradável e delicado, com notas de cereja marasca (mais ácida que a cereja e excelente representante desse vinho, tendente também ao amargo, em razão das características químico-físicas dos terrenos da região) e ameixa. Sabor: De característico sabor seco, mas quente, levemente picante, com notas de pimenta e alçaçuz e ligeiramente frutado e floral. Estrutura média, agradável acidez, aveludado e equilibrado. Harmonização: Graças a essas peculiaridades

organolépticas, se harmoniza elegantemente com primeiros e segundos pratos em geral; combina, particularmente, com antepastos à base de salames, bem como carnes cozidas e grelhadas e a queijos saborosos. **ROSSO TERRE SICILIANE IGT "VERITAS"**

Tipo de vinho: Rosso. Região: Sicília. 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: com queijos curados, pratos fritos, salames, carnes, pizzas e focaccia. **BAROLO DOCG LANGATES**

Tipo de vinho: Rosso. Região: Piemonte. Uvas: 100% Nebbiolo. Cor: Rosso rubino scarico, tendente al granato, límpido e brilhante. Aroma: Complexo e articulado aroma frutado, mas ao mesmo tempo picante (framboesa, morango silvestre, cereja em calda, ameixa e geléia de fruta madura). Apresenta, também, notas florais de rosa e violeta, atraentes notas de especiarias e notas tostadas. Sabor: Apreciado pelo álcool e pela tanicidade. O sabor espelha o aroma. Se trata de um vinho austero e robusto, equilibrado por uma agradável sensação de delicadeza e suavidade; final persistente e harmônico. Harmonização: Esse requintado vinho é ligado à grande tradição gastronômica piemontês, por sua vez intensa e rica de perfumes e sabores, desde a trufa branca de Alba, às carnes assadas e à "bagna calda" prato típico do Piemonte, preparado com anchovas, azeite e manteiga. Mas, também, sabe ser elegante nas mesas de todo o mundo