

Prato preparado pelo restaurante Aguzzo em São Paulo



O QUE COMBINA

O queijo adiciona gordura e untuosidade ao prato, e a farinha acrescenta crocância

O filé a parmigiana é um prato de carne e com estrutura. A carne tem consistência, gordura e suco, que exige vinhos com presença para amenizar e integrar o sabor do prato com o da bebida

O molho de tomate contribui com acidez e um leve toque de doçura, dando vivacidade ao conjunto do prato



Beto Acherboim

Enófilo
beto@jornalvinhoecia.com.br

O vinho tinto é entre os tipos o que possui taninos para amenizar as características da carne e do queijo, além da gordura da fritura para formar o empanado

Os vinhos da uva Cabernet Sauvignon estão entre os mais adequados para harmonizar com o prato, porque entre as tintas é uma das que tem mais estrutura, taninos e acidez adequada para se integrar com os ingredientes e o modo de preparo do filé a parmigiana

COM FILÉ A PARMIGIANA?

Sugestões de 3 vinhos de Cabernet Sauvignon para combinar com o prato



Mundus
Chile Cabernet
Sauvignon
R\$ 66
Casa Valduga:
(54) 2105-3122



Sanjo
Maestrале
Cabernet Sauvignon
R\$ 59
Sanjo:
(49) 3233-0012



Errazuriz
Max Reserva
Cabernet Sauvignon
R\$ 71
Mistral:
(11) 2797-0000