

Adequações

Vinho, ingredientes
e pratos
do dia-a-dia



Fiambres

- Cozidos, crus, embutidos ou em peças.
- Salame, copa, mortadela, presunto cru, rosbife, speck etc.
- Gordura, vitaminas, minerais, sal, aromas, especiarias.
- Delicados, defumados, picantes, magros, gordurosos.



Fiambres e Vinhos

- Presunto cozido, peito de peru, blaquet de peru, lombo canadense

- Características

- Vinhos?

•

•

Fiambre e Vinho

- **Salame, copa** – sávido, macio, gorduroso
- **Presunto Cru Granduca, contadino** – sávido, aromático, especiado
- Tintos ou brancos?
- Em que estilos?



Fiambres e Vinhos

- **Culatello di Zibello, Presuntos di Parma e San Danielle** – sapidez e tendência doce, aromáticos e especiados
- **Pancetta, Speck** – leve nota defumada, aromático.



Vinho e Pizza

- Pizza – base – massa feita com farinha, água, fermento, sal e azeite de oliva.
- Massa – tendência doce. Neutra.
- Cobertura – vai determinar o tipo de vinho.



Pizzas leves

- **Mussarela, Margherita, de Aspargos, Palmito, Alcachofras, Portuguesa – Leves**
- **Pizza de Alici, salsicha, linguiça Blumenau – mais intensas.**
- **Pizzas de calabreza, pepperoni, quatro queijos, bacon, presunto cru, berinjelas – estruturadas.**



Outros preparos

- Arroz, feijão, bife, batata frita ...
- Galeto al Primo Canto ...
- Pratos com alho, um toque de pimenta