ACADEMIA DA CARNE POR Friboi

HARMONIZAÇÃO DE CARNES COM VINHOS

Por **Tiago Menezes**, sommelier do restaurante Vento Haragano, em São Paulo

	PICANHA	MAMINHA	COXÃO MOLE	FILÉ-MIGNON	CONTRAFILÉ	MÚSCULO	LAGARTO
NEBBIOLO						T	T	T
CABERNET SAUVIGNON	T	T	T	T	T	T	T			
SANGIOVESE						T	T	T
MALBEC	T	T	T	T	T	T	T			
CANAIOLO						T	T	T
MERLOT	T	T	T	T	T	T	T			
TREBBIANO						T	T	T
TANNAT					T	T				
MALVÁSIA						T	T	T
PINOT NOIR						T				
ESPUMANTE	E	E	E	E	E	E				
SIRAH						T	T			
ROSÉ						R	R	R		
CABERNET FRANC								T		
ALICANTE BOUSCHET						T				
CARMÉNÈRE								T		
ARAGONEZ						T				
CHARDONNAY						B				

ALCATRA | COXÃO DURO | FRALDINHA | COSTELA | CUPIM | PATINHO

T VINHO TINTO R VINHO ROSÉ B/E VINHO BRANCO / ESPUMANTE

saiba mais em **academiadacarnefriboi.globo.com**