

Brasileiro e acessível

Bar de vinhos do Pontão do Lago Sul, o Izzi Wine Garden tem como destaque o Rio Sol Cabernet Sauvignon/Syrah (R\$ 112). “É um rótulo nacional cheio de personalidade. Produzido no Vale do São Francisco, surpreende por seu frescor e equilíbrio mesmo vindo de uma região de clima semiárido. Seu diferencial está na combinação das duas uvas: a estrutura da Cabernet com a maciez da Syrah. Uma opção brasileira e acessível, de ótima qualidade e que harmoniza

com diferentes momentos da refeição”, descreve a proprietária Luiza Mello.

O prato sugerido para acompanhar o rótulo é o carbonara trufado (R\$ 92), com massa grano duro, pecorino, guanciale crocante e toque de azeite trufado. “A estrutura do vinho acompanha bem a intensidade do prato, equilibrando a gordura da pancetta e realçando os aromas da trufa. Uma combinação que valoriza tanto a comida quanto o vinho”, garante Luiza.



GUILHERME FELIX CB/DA PRESS.

Medalhão aromático e Croqui Syrah Malbec, harmonização indicada pela chef Ticiane Werner

Sabor do DF

Mais de 200 rótulos nacionais e internacionais fazem parte da adega do restaurante Ticiane Werner, com opções que agradam os mais diversos paladares e bolsos. O destaque, porém, vai para os vinhos locais, produzidos em vinícolas brasilienses, como o Croqui Syrah Malbec (R\$ 178). Segundo a chef que dá nome à casa, a harmonização perfeita se dá entre a bebida e o medalhão aromático (R\$

85), que combina filé mignon grelhado com queijo brie, molho madeira e risoto de parmesão com rapadura.

“Esse blend envolvente une a potência e o caráter frutado da Syrah com a estrutura e elegância da Malbec. De coloração rubi intensa, revela aromas marcantes de frutas vermelhas maduras, especiarias e um delicado toque de baunilha, resultado de seu estágio em barricas de carvalho”, descreve Ticiane.

JOÃO PEDRO CARVALHO/CB/D.A PRESS



O Izzi Wine Garden indica a combinação entre o vinho Rio Sol Cabernet Sauvignon/Syrah e o carbonara trufado

ONDE COMER?

Bla's Cozinha Criativa

CLN 406, bloco D, loja 38/32/48
De terça a sábado, das 12h às 16h
e das 18h às 23h
Domingo, das 12h às 16h

Izzi Wine Garden

Pontão do Lago Sul
De segunda a quinta, das 12h à 0h
Sexta, das 12h à 1h
Sábado, das 9h à 1h
Domingo, das 9 à 0h

Palomina Wine Bar

CLS 405, bloco D, lojas 16 e 18
Terça e quarta,
das 18h30 às 23h30
De quinta a sábado,
das 18h à 1h
Domingo, das 12h às 17h

Ticiane Werner

CLS 201, bloco C, lojas 5 e 11
De segunda a sábado,
das 11h30 à 0h