

ROMANIA'S GRAND PAIRING TOUR

ENGAGED BY THE ICONIC ESTATE,
COURTESY OF BRANCOVEANU VINARS

GHID DE ASOCIERI CULINARE



THE ICONIC
ESTATE



BRÂNCOVEANU
CENTURIES OLD ROMANIAN CRAFT

Iconice, efervescente, domoale, nobile, corpolente sau solare, vinul și vinarsul românesc te provoacă în găsirea pairingului potrivit cu neo-gastronomia din România.

Am pregătit un ghid care să te inspire să faci pairinguri de excepție cu gama de vinars Brâncoveanu și vinurile The Iconic Estate. Acceptă provocarea și fi gata să intrăm **#BehindTheMenu!**

Brâncoveanu X.O

Expresia nobleței



Brâncoveanu X.O, exemplul perfect al caracterului nobil, este un distilat de vin care celebrează autenticitatea momentelor aparte.

Brâncoveanu X.O este maturat o perioadă de cel puțin 7 ani în butoaie de stejar, rezultând astfel transferul de arome bogate, rafinate, delicate și complexe ale unui cupaj de excepție.

Catifelat, cu arome de migdale și vanilie, completate cu note fine, lemnoase și condimentate.

Gustul rafinat, cu tente de fructe uscate, nuci și corp lemnos, taninuri topite și urme de tutun, anticipează un postgust uscat.

Culoare: chihlimbar, cu nuanțe de mahon

Miros: lemnos, coajă de portocală, arome de nucă de cocos și vanilie

Gust: caramel și migdale

Finish: rotund, echilibrat

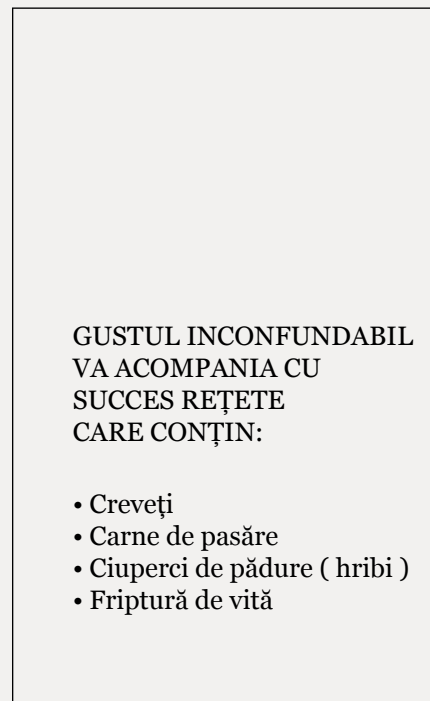
SUGESTII DE SERVIRE:

Sec / Cu gheață / În cocktailuri / În asocieri culinare



BRÂNCOVEANU X.O
ESTE CEL MAI BINE PUS
ÎN VALOARE LÂNGĂ
PREPARATE NOBILE
PRECUM:

- Carne de vânat
- Carne de rață
- Foie gras
- Ciocolată neagră / ganache de ciocolată neagră



GUSTUL INCONFUNDABIL
VA ACOMPANIA CU
SUCCES REȚETE
CARE CONȚIN:

- Creveți
- Carne de pasăre
- Ciuperci de pădure (hribi)
- Friptură de vită

Brâncoveanu V.S.O.P

Expresia eroismului



Brâncoveanu V.S.O.P a fost special creat pentru cei care se luptă pentru a atinge noi înălțimi, pentru cei care au puterea de a inspira și deschiderea de a se lăsa inspirați.

Înnobilat prin foc și îmbogățit în timp, Brâncoveanu V.S.O.P (Very Superior Old Pale) este maturat timp de minimum 5 ani, întruchipând un EROU inspirând perseverență și determinare, valori care sunt puternic înrădăcinate și astăzi în caractere contemporane.

Parfumul delicat, vanilat, se îmbină cu note de fructe uscate, fructe confiate și migdale.

Gustul inconfundabil de corp lemnos se împletește cu taninuri topite.

Culoare: chihlimbar, cu nuanțe aurii

Miros: fructe confiate, alune, caramel, note ușoare de vanilie

Gust: ușor lemnos, note de mere uscate

Finish: echilibrat

SUGESTII DE SERVIRE:

Sec / Cu gheață / În cocktailuri / În asocieri culinare



BRÂNCOVEANU V.S.O.P
VA ÎNNOBILA
ORICE MASĂ
CARE CONȚINE:

- Brânză de Horezu/ Taga /Roquefort
- Fructe de mare (rapane / stridii / scoici)
- Biscuiți / fursecuri cu mandorle / ciocolată neagră / fructe confiate

IDEAL
ÎN PREGĂTIREA
MENIURILOR
DESĂVÂRȘITE CU:

- Ton
- Paste
- Prăjitură cu fructe (piersici / portocale) sau ciocolată neagră



Brâncoveanu V.S

Expresia curajului



Brâncoveanu V.S, este un vinars creat pentru a cinsti curajul ce se regăsește în fiecare dintre caracterele contemporane.

Acest sortiment este maturat în butoaie de stejar pe o perioadă de cel puțin 3 ani, obținându-se astfel o aromă cu o complexitate inconfundabilă.

Parfumul și aromele elegante de vanilie, fructe proaspete și note lemnoase, fac din acest vinars o experiență de neuitat.

Gustul surprinde taninuri delicate, un caracter ușor fructat, cu urme fine de fum.

Culoare: aurie

Miros: citrice, cafea cu rom, caramel, piper

Gust: ușor lemnos, note de flori de salcâm

Finish: echilibrat, cu tente de caramel

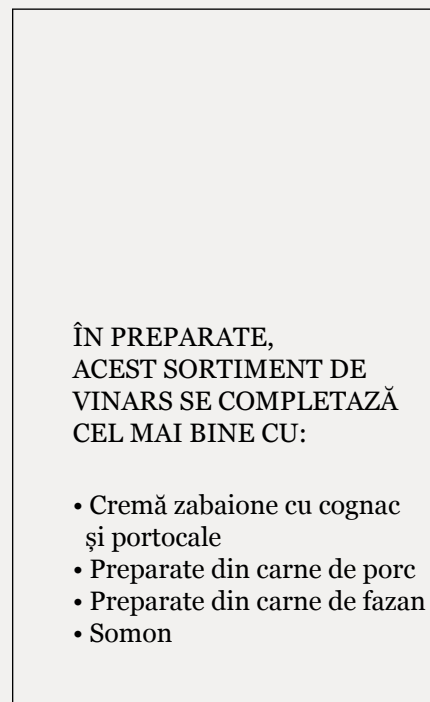
SUGESTII DE SERVIRE:

Sec / Cu gheață / În cocktailuri / În asocieri culinare



COMPANIA IDEALĂ
PENTRU BRÂNCOVEANU V.S
SUNT PREPARATELE
CARE CONȚIN:

- Trufe
- Biban de mare
- Vită
- Parmezan



ÎN PREPARATE,
ACEST SORTIMENT DE
VINARS SE COMPLETAZĂ
CEL MAI BINE CU:

- Cremă zabaione cu cognac și portocale
- Preparate din carne de porc
- Preparate din carne de fazan
- Somon

Byzantium

Byzantium Blanc



Un vin alb sec care întruchipează vibrația epocii bizantine cu culoarea sa strălucitoare galben-verzuie.

Gustul este rotund, vibrant și generos, cu arome delicate de ananas, pepene, mosc și floare de soc, provenind din Sauvignon Blanc și fructe galbene coapte provenind din Chardonnay.

Notele subtile de piersică coaptă și caise dezvăluie delicatețea Viognierului.



Se completează perfect cu salate, fructe de mare, pește la gratar sau alte preparate din carne albă.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
8-10°C

Byzantium

Byzantium Rosé



Un vin rosé sec care întruchipează farmecul
epocii bizantine cu aromele sale
remarcabile de fructe de pădure
și o culoare fermecătoare, roz somon.

Aromele proaspete și delicate de zmeură,
căpșune și vișine sunt frumos puse în
valoare de notele subtile de grepfruit roșu.

Un gust delicios cu note florale subtile
și tușe de ardei roșu are ca rezultat
un final persistent.



*Ideal alături de aperitive, salate, creveți,
carne de pasăre sau pește la grătar.*

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
8-10°C

Byzantium

Byzantium Rosso



Un vin roșu sec care întruchipează opulența epocii bizantine, cu o structură robustă și complexă. De culoare roșu intens - rubiniu, vinul dezvăluie arome intense de fructe de pădure coapte și prune negre derivate din Fetească Neagră, precum și piper roșu și negru derivat din Shiraz.

Aromele sunt bine integrate cu note de vanilie și ciocolată și lemn de stejar rafinat.

Finalul este lung, note de mentă crocantă și violete structurate de Cabernet Franc.



Un vin perfect de servit împreună cu meniuri cu pui, friptură de vită sau miel, tocane sau preparate cu carne de vânat

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
16-18°C

Byzantium

Byzantium Fetească Neagră



Un vin unic ce întruchipează misterul epocii bizantine, prin culoarea și aromele sale.

Notele delicate de fructe negre de pădure și prune dulci, bine coapte sunt perfect completate de aromele fine provenite de la maturarea vinului în baricuri din stejar.

Taninurile blânde și catifelate duc la un final lung și elegant.



Feteasca Neagră, cel mai apreciat soi românesc, se servește alături de preparate din carne roșie, paste și brânzeturi afumate.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
16-18°C

Colina

Colina Piatra Albă Alb



Acest vin alb sec are arome evidente de fructe galbene bine coapte aduse de Chardonnay, completate cu nuanțe de piersici și fructe tropicale ale soiului Viognier.

Finalul lung, ușor floral și mineral, aduce aminte de delicatețea soiului Fetească Albă.



Un vin perfect alături de aperitive, salate, preparate din fructe de mare sau carne de pasăre.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
8-10°C

Colina

Colina Piatra Albă Rosé



Un vin rosé sec, proaspăt, cremos și fructuos, cu arome tipice soiului de fructe roșii bine coapte, cireșe, zmeură, dar și note discrete de flori roșii în final.



Ideal alături de salate proaspete, creveți, pește la grătar sau brânză de capră.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
10-12°C

Colina

Colina Piatra Albă Roșu



Un vin roșu sec, de o nuanță rubinie intensă cu nuanțe violete, vinul aduce o explozie de arome de fructe negre bine coapte, completate de piper roșu și mentă.

Notele de stejar, nuanțele fine de vanilie și ciocolată, sunt bine integrate în structura robustă a vinului.



Completează perfect preparate din carne de vită, miel sau cu grătar.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
16-18°C

Hyperion

Hyperion Pinot Grigio



Un vin alb sec obținut din struguri culeși manual, la maturitate optimă în podgoriile noastre din Dealu Mare.

Elegant și complex, vinul oferă arome minunate de caise și măr verde cu note minerale și florale subtile.

Gustul este bine structurat, cu arome răcoritoare de gutui și fructe tropicale.



Se potrivește perfect cu terrine, preparate din carne albă, pește în sos și salate.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
10-12°C

Hyperion

Hyperion Cabernet Sauvignon



Roșu sec rubiniu, strălucește în lumina reflectoarelor. Tabloul olfactiv amintește generos și autentic de sucul de rodie proaspăt, căpșuni moi, cireșe amare, prune, ciocolată neagră și condimente umede.

Structura este largă, corpul este robust și gustul este plin și rotund, cu taninuri blânde și moi.

Un postgust persistent și proaspăt, cu caracter cameleonic.



Completează preparate din carne roșie și vânat, rețete condimentate sau brânzeturi maturate.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
16-18°C

Hyperion

Hyperion Fetească Neagră



Un vin roșu sec obținut din cel mai valoros soi românesc de struguri; ne încântă cu arome ce amintesc de fructele proaspăt culese, de cireșe negre, coacăze și prune coapte.

În gust și postgust, notele savuroase de fructe negre sunt completate cu cele de vanilie și condimente.

Structura robustă, dar totodată fină este un deosebit suport al aromelor și îi conferă vinului lungime și eleganță.



Ideal alături de carne de vită sau vânat la grătar, miel, brânzeturi și paste cu sos de roșii.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
16-18°C

Rhein

Spumant Rhein Extra Brut Imperial



De culoarea aurului alb, spumantul are un caracter floral, o aromă delicată de piersici, pere coapte și migdale, gust proaspăt și fructuos, în armonie cu o cremozitate atrăgătoare, perlaș foarte fin și persistent, final vibrant și prelung.



Poate fi servit ca aperitiv, cu diferite gustări, carne albă sau poate acompania deserturi pe bază de fructe.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
8-10°C

Rhein

Spumant Rhein Extra Brut Rosé



De culoare rosé somon, acest spumant are arome de fructe roșii de pădure, cu note fine de violete, un perlaș fin, persistent și un final lung și savuros.



Versatil, acest spumant poate pune în valoare toate momentele unei mese, de la aperitiv la desert.

TEMPERATURA DE SERVIRE RECOMANDATĂ:
8-10°C
