



«АРИСТОВ»

Игристое вино географического наименования
розовое брют

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристые вина «Аристов» демонстрируют широту потенциала терруара, применяемых технологий и знаний виноделов «Кубань-Вино». Продукт, вышедший под новой ТМ, - стал результатом совместной работы нашей винодельни и известной итальянской компании «ENOFLY» в лице ее руководителя, энолога Луки Заваризе.

Розовое брют «Аристов» произведено из винограда сортов: Бианка, Пино блан, а свежее виноградное сусло приготовлено из сорта Мускат Гамбургский. Обладает розовым цветом различной интенсивности, от малинового до брусничного оттенка. Аромат очень яркий, с ягодными оттенками и сбалансированный благородный освежающий вкус. Нежный и изысканный вкус, красивая и продолжительная игра этого игристого украсят любое торжество и создадут праздничное настроение. Свои лучшие качества проявляет при температуре подачи 8-10 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Возраст 25-50 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино ценового сегмента "medium"



«АРИСТОВ»

Игристое вино географического наименования розовое брют

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Пино Блан, Мускат Гамбургский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада августа - третья декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации. Сусло Мускат Гамбургский получают предварительным настоем на мезге, охлажденной до 10-12°C, освещением флотацией. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. Условия 17-18 °С
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6-15 г/дм3 6-15 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал (330 кДж) 78,8 kcal (330 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности от малинового до брусничного оттенка
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с преобладанием фруктовых нот
ВКУС TASTE	Нежный и изысканный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °С 8-10 °С

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru



/kubanvino1956



/chateautamagnerussie

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ : «АРИСТОВ»

Игристое вино географического
наименования розовое брют



Доступный объем/Available volume:
0,75 L; 1,600 kg / 0,375 L; 0,844 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см; h 32,2 см / Ø 7,8 см; h 26,8 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6 / 6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062861882 / 4607062863213

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062861889 / 14607062863210

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
55 / 90

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11 / 18