



---

## «АРИСТОВ. АНЧЕЛОТТА»

Вино географического наименования сухое красное

“ARISTOV. ANCELOTTA”

Wine of geographical originary dry red

---

### ОПИСАНИЕ ВИНА:

Первые вина под маркой «Аристов» были выпущены весной 2016 года и названы в честь Александра Аристова – одного из собственников холдинга «Ариант», который в начале 2000-х принял стратегическое решение инвестировать в собственные виноградники, благодаря чему состоялось возрождение отечественного виноградарства на Тамани. Игристые вина «Аристов» во многом инновационны – под руководством энолога компании Eпofly Луки Заваризе была проведена тщательная селекция сортов, использована уникальная методика применения свежего виноградного суслу и получен продукт, максимально приближенный к стилю игристых вин региона Просекко. Начало 2017 года было ознаменовано выпуском ещё одного игристого вина – «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар», которое произвели по классической технологии шампанизации из сорта Пино Нуар – вторичной ферментацией в бутылке. К лету 2017 марка дополнена и серией тихих вин «Аристов». Акцент в ней сделан на сорта, которые имеют итальянское происхождение и лучше других способны проявить оригинальный стиль вин этой серии.

Еще одним итальянским сортом винограда, который мы отобрали в коллекцию тихих вин «Аристов», стал Анчелотта. Данный сорт на своей родине возделывается в основном в регионе Эмилия-Романья – одной из самых больших областей Италии. Русский вариант Анчелотты отличается самобытностью и самодостаточностью – играет цветами от рубинового до темно-рубинового, звучит нотами черных фруктов, специй, с немного «анималистичными» оттенками, удивляет плотным, густым и сочным вкусом с длинным бархатистым шлейфом. «Аристов. Анчелотта» великолепно подходит к блюдам из красного мяса и зрелым сырам с пикантным вкусом.

---

### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское вино класса "low-premium"



«АРИСТОВ. АНЧЕЛОТТА» Вино географического наименования  
сухое красное  
"ARISTOV. ANCELOTTA" Wine of geographical origin dry red

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Анчелотта Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	ручной manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовидная формировка куста. Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение суслу на мезге, проведение специальных методов перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения. Fermentation of the pulp on the mash, carrying out special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more than 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал (322 кДж) 76,8 kcal (322 KJ)
ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового From ruby to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Терпкий, с преобладанием тонов черных фруктов, специй и легких анималистичных нот Tart, with a predominance of tones of black fruits, spices and light animalistic notes
ВКУС TASTE	Плотный, густой, слегка вяжущий, с длинным послевкусием Dense, thick, slightly astringent, with a long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

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 /  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Вино географического наименования сухое  
красное «АРИСТОВ. АНЧЕЛОТТА»  
Wine of geographical origin dry red  
"ARISTOV. ANCELOTTA"



Доступный объем/Available volume:  
0,75L / 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,1 см/ h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Embedding in a corrugated box:  
4607062862735

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062862732

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

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