



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. РОЗЕ ДЕ ПИНО»
Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое
« Aristov. Cuvée Alexander. Rose de Pinot»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристые вина «Аристов» и «Аристов. Кюве Александр» - результат совместной работы «Кубань-Вино» и известной итальянской компании «ENOFLY». Руководитель и энолог компании Лука Заваризе совместно с нашей командой виноделов провели тщательную селекцию и оценку и предложили использование ряда сортов, которые позволят добиться идеальных органолептических характеристик.

Розовое "Аристов. Кюве Александр. Розе де Пино" приготовлено из благородного сорта Пино Нуар в традиционном французском стиле Rose, который вопреки любым веяниям моды остается наиболее популярным среди ценителей.

Игристое проходит выдержку на осадке в бутылке в соответствии с классической технологией и обладает цветом лепестков розы, красивой равномерной «игрой», ароматом ягод, тонов джема и фиалки. Вкус тонкий, живой и полный спелых фруктов со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием.

Розовое «Аристов. Кюве Александр» станет идеальным сопровождением самых важных событий в вашей жизни. Гармонично сочетается с моллюсками, морепродуктами, белым мясом. Может быть подано в качестве аперитива. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	качественный продукт по адекватной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	романтический ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	российские выдержанные вина класса "премиум"



«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. РОЗЕ ДЕ ПИНО» Игривое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое
«Aristov. Cuvee Alexander. Rose de Pinot»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Нуар Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Формировка двуплечий Гюйо. В неукрывной культуре. Autocthonous called "capuccina modificata"
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Последняя декада августа - первая декада сентября.
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	60-70 ц/га 60-70 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	14 лет 14 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Пино нуар. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация. Температурные условия 14 °С
ВЫДЕРЖКА FINING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 months after the end of fermentation



Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,641 kg /бутылка
0,75L; 1,761 kg /подарочная коробка

Размер / Size:
Ø 10,3 x h 28,4 см /бутылка
10,6x29,2 см /подарочная коробка

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4 /бутылка
4 /подарочная коробка

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250787 - бутылка
4630037250800 - подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250784 - бутылка
14630037250807 - подарочная коробка

Код АП: 452

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
15

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм ³ less than 6 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Жемчужно-розовый с телесным оттенком Pearly pink with a bodily shade
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, сбалансированный, с преобладанием фруктово-ягодных тонов в сочетании с легкими минеральными нотами Bright, harmonious, with a predominance of fruit and berry tones in combination with light mineral notes
ВКУС TASTE	Вкус тонкий, живой и полный спелых фруктов со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °С

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru