



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР»

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое

“ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER. BLANC DE NOIR”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристые вина «Аристов» и «Аристов. Кюве Александр» демонстрируют широту потенциала терруара, применяемых технологий и знаний виноделов «Кубань-Вино». Новые линейки стали результатом совместной работы нашей винодельни и известной итальянской компании «ENOFLY» в лице ее руководителя, энолога Луки Заваризе.

«Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар» произведено в классическом французском стиле Blanc de Noir (белое из черного) и отвечает ожиданиям почитателей вин региона Шампань, созданных исключительно из сорта Пино Нуар. Технология производства белых вин из красных сортов винограда, являясь одной из наиболее редких и ценных, демонстрирует высокий профессионализм виноделов и качество выращиваемого винограда.

Белое «Аристов. Кюве Александр», приготовленное, конечно, из Пино Нуар, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова, проходит выдержку на осадке в бутылке в соответствии с классической технологией и обладает тонким соломенно-золотистым оттенком, красивой равномерной «игрой», ароматом белых фруктов на фоне минеральных нот.

«Аристов. Кюве Александр» станет хорошим аперитивом в важный для вас день. А вот разные грани своего характера белое игристое раскроет в тандеме с морепродуктами и икрой. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8°C.

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	русские выдержанные вина класса "премиум"



«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР» Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое
"ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER. BLANC DE NOIR"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП 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	15 лет 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Пино нуар. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °C.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация. Температурные условия 14 °C
ВЫДЕРЖКА FINING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 months after the end of fermentation

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм3 less than 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный
АРОМАТ BOUQUET	Букет развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью The bouquet is developed, with pronounced tones of white fruits, light floral hues, accentuated by mineral freshness
ВКУС TASTE	Свежий, с лёгкой бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием Fresh, with a light velvety and a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °C

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

www.kuban-vino.ru /kubanvino1956 /chateautamagnerussie



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:
4630037250770 - бутылка
4630037250794 - подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250777 - бутылка
14630037250791 - 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