



«АРИСТОВ. САНДЖОВЕЗЕ»

Вино географического наименования сухое красное

“ARISTOV. SANGIOVESE”

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 Enofly 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.

Санжовезе не просто главный сорт Италии, это символ красных тосканских вин. Вино «Аристов. Санжовезе» воплотило в себе закалённый русский характер и итальянскую страстность, захватывающую бесшабашность и утончённую пикантность. Цвет вина «Аристов. Санжовезе» от красного до темно-красного с рубиновыми оттенками. Вино имеет фруктовый аромат с легкими перечными нотами, в сочетании с тонами паслена и ежевики. Вкус вина сочный, слегка пряный и бархатисто-терпкий. Если вы ищите пару для «Аристов. Санжовезе», выберите блюда из дичи или красного мяса, острые сыры.

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. САНДЖОВЕЗЕ» Вино географического наименования
сухое красное
"ARISTOV. SANGIOVESE" Wine of geographical originary dry red

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Санджовезе Sangiovese
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.	75-85 ц/га 75-85 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение суслу на мезге в емкостях "Эврика" с избыточным давлением. Проведение делестажей, перемешивание в автоматическом режиме для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Fermentation of the mash on the pulp in the tanks "Eureka" with excessive pressure. Carrying out the depletion, mixing in an automatic mode for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin.
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 ³ not more than 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал (322 кДж) 76,8 kcal (322 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красного до темно-красного с рубиновым оттенком. From red to dark red with a ruby tint.
АРОМАТ BOUQUET	Фруктовый с легкими перечными нотами, в сочетании с нотами паслена и ежевики. Fruity with light pepper notes, combined with notes of nightshade and blackberry.
ВКУС TASTE	Сочный, слегка пряный и бархатисто-терпкий. Juicy, slightly spicy and velvety-tart.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °C

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Вино географического наименования сухое красное «АРИСТОВ. САНДЖОВЕЗЕ»
Wine of geographical originary dry red "ARISTOV. SANGIOVESE"



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:
4607062862742

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862749

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

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