

ARISTOV BEER

▽ I L L A Δ A R I S T O V ▽



Пивоварня Villa Aristov

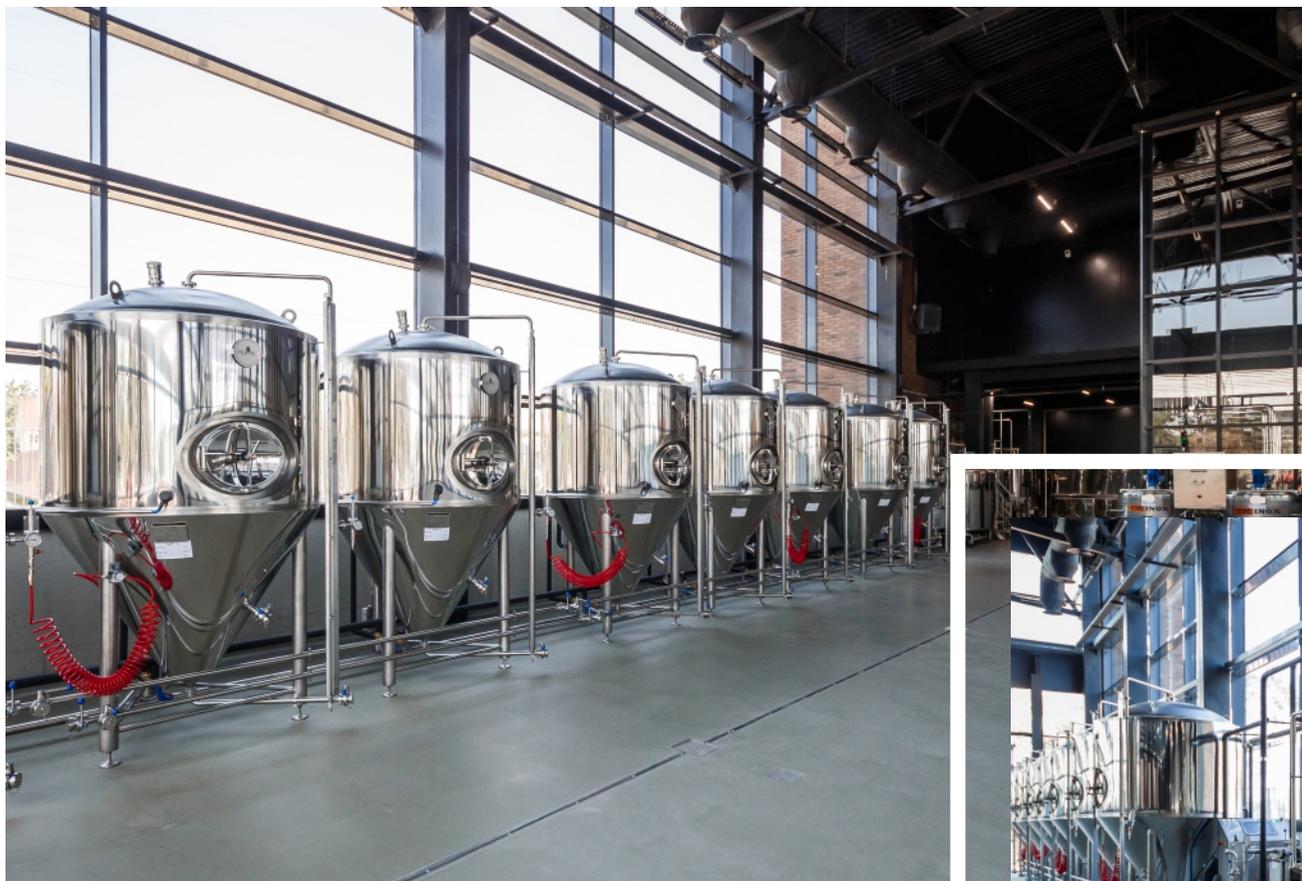
Пивоварня Villa Aristov была основана 15 июля 2021 года в многофункциональном Центре энологического туризма Villa Aristov, как одно из направлений первого объекта комплекса - Торгового Центра GastroMall.

Пивоварня представляет собой производство полного цикла: от дробления солода до выхода готовой продукции. Технологический процесс контролируется специалистами на всех этапах, при производстве пива используются только высококачественные чешские хмели и финский солод. Потенциал оборудования позволяет производить любые сорта по стойкости, крепости, плотности.

Кроме покупки пива, каждый желающий может попробовать различные сорта прямо из емкостей в месте его создания – ТЦ GastroMall.



Пивоварня Villa Aristov



Пивоварня Villa Aristov



Ассортимент пивоварни Villa Aristov



На сегодняшний день в ассортименте пивоварни Villa Aristov представлены такие виды пива, как международный светлый лагер – фильтрованное и нефилтрованное, вайцен и эксклюзивный виноградный эль, созданный по итальянской технологии – сорт крафтового пива, где на этапе ферментации в сусло добавляют виноград. В таком продукте винный профиль гармонично дополняет солодовый характер, но не заглушает его.



«Мы хотим показать, что пиво, как и вино, может быть многогранным. Будем экспериментировать с сортами и ингредиентами и предлагать посетителям Центра энологического туризма только самые достойные и качественные образцы этого напитка» – Александр Недвижай, главный технолог-пивовар.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Категория: крафтовое пиво

Целевая аудитория: для ценителей пива, новаторов и классиков, путешественников по вкусам и сортам

Формат продажи: холодная полка, в розлив

Пиво светлое нефiltroванное непастеризованное неосветленное Villa Aristov. Безалкогольное

Сорт: Pilsner

Хмель: Perle, Willamette

Солоды: Pilsner, Vienna, Cara Gold, Crystal

Алкоголь: не более 0,5 %

Энергетическая ценность: 62 ккал (259 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Пивное тело: сбалансированное, лёгкое.

Цвет: светло-золотистый.

Аромат: пряный с умеренным солодовым тоном, цветочными нотами и легким хвойным оттенком.

Вкус: солодовый с устойчивым хмелевым вкусом и вкраплениями пряных нот. Умеренная горечь и сладость на финише.

Температура подачи: 2–5 °C.



Пиво светлое фильтрованное непастеризованное Villa Aristov

Сорт: Light Lager №1

Хмели: Perle, Tradition, Mandarina Bavaria

Солоды: Пилзнер, Венский

Алкоголь: 4,5 %

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал (175 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: «Международный светлый лагер»

Пивное тело: сбалансированное и легкое.

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: дрожжевой тонн отсутствует, благодаря чему проявляется слабый хмелевой аромат с цветочными нотами.

Вкус: с преобладанием лёгкого солодового тона, с сухим, хорошо сброженным финишем и ярким хмелем.

Температура подачи: 0–4 °C



Пиво светлое нефiltroванное непастеризованное неосветлённое Villa Aristov

Сорт: Light Lager №2

Хмели: Perle, Tradition, Mandarina Bavaria

Солоды: Пилзнер, Венский

Алкоголь: 4,5 %

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал (175 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: «Международный светлый лагер»

Пивное тело: сбалансированное и легкое.

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: лёгкий дрожжевой характер со слабыми солодовыми и хмелевыми вкраплениями.

Вкус: хмелевой с дрожжевым привкусом.

Температура подачи: 0–4 °С.



Пивной напиток непастеризованный нефiltroванный неосветленный «Итальянский виноградный красный эль Villa Aristov»

Сорт: Italian Grape Red Ale

Хмели: Perle, Mandarina, Bavaria, Idaho, Willamette

Солоды: Pilsner, Vienna, Cara Ruby, Black

Алкоголь: 6,5 %

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 54 ккал

Объём: 0,5 л.

Стиль: Итальянский виноградный красный эль
(с добавлением Каберне-Совиньон)

Пивное тело: плотное, насыщенное

Цвет: глубокий тёмно-рубиновый

Аромат: ягодный с нотами виноградного сада,
клубники и черной смородины

Вкус: ягодный с умеренной «винной»
терпкостью и легкой кислинкой в послевкусии

Температура подачи: 2–5°C



Пиво светлое пшеничное нефilterованное непастеризованное неосветлённое Villa Aristov

Сорт: Weissbier

Хмели: Perle, Tradition, Saaz

Солоды: Пилзнер, Пшеничный

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 13 %

Энергетическая ценность: 50 ккал (209 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: «Немецкий пшеничный Weissbier».

Пивное тело: плотное без долгого послевкуся.

Цвет: соломенный, непрозрачный.

Аромат: выраженные бананово-гвоздичные тона со слабо хмелевым характером и лёгкими пшеничными нотами.

Вкус: умеренный бананово-гвоздичный с уловимыми тонами жевательной резинки. Хмелевая горечь очень слабая, что акцентирует сладость и округлость вкуса с сравнительно сухим финишем и небольшой кислотностью.

Температура подачи: 4–8 °С.



Пивной напиток светлый непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Итальянский Виноградный Эль Villa Aristov»

Сорт: Итальянский виноградный эль

Хмели: Perle, Chinook, Idaho

Солоды: Pilsner, Munich light

Алкоголь: 5%

Экстрактивность начального сусла: 12 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л.

Пивное тело: сбалансированное и лёгкое.

Цвет: золотистый

Аромат: на первом плане цветочные ноты с легкими хмелевыми тонами

Вкус: винные ноты с солодовым послевкусием и слабой горечью

Температура подачи: 4–5 °С.



Пивной напиток тёмный нефilterованный непастеризованный неосветленный «Молочный стаут Villa Aristov»

Сорт: Milk Stout

Хмель: Chinook

Солоды: Extra Pale, Munich, Roast Barley, Chocolate

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 13 %

Энергетическая ценность: 55 ккал (230 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: Sweet Stout.

Пивное тело: плотное насыщенное.

Цвет: тёмно-коричневый.

Аромат: тона жареного зерна с шоколадно-кофейными вкраплениями. Слабый хмелевой аромат с цветочными нотами.

Во вкусе преимущественно ощущается оттенок жареного зерна с шоколадно-кофейными тонами. Благодаря добавлению лактозы проявляется сливочная сладость.

Температура подачи: 7–10 °С.



Пивной напиток светлый нефilterованный непастеризованный неосветленный «Венский Лагер. Villa Aristov»

Сорт: Vienna lager

Хмель: Perle, Saaz, Willamette

Солоды: Венский, Пилзнер, Мюнхенский, Семя конопляное кондитерское обжаренное

Алкоголь: 5 %

Экстрактивность начального сусла: 12 %

Энергетическая ценность: 42 ккал (175 кДж)

Объём: 1 л, 0,5 л.

Стиль: Венский лагер

Пивное тело: среднее с деликатной кремовостью. Умеренная карбонизация. Округлость.

Цвет: янтарный.

Аромат: умеренный солодовый с лёгкими цветочными вкраплениями.

Во вкусе солодовый с тостовым характером, обрамленный умеренной хмелевой горечью и легким ореховым послевкусием, обусловленным кондитерскими конопляными семенами.

Температура подачи: 0–4 °С.



Пивной напиток светлый непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Тыквенный Эль Villa Aristov»

Сорт: Тыквенный Эль

Хмель: Perle, Saaz, Willamette

Солоды: Extra pale, Munich light, Cristal 150, chocolate

Алкоголь: 4,5%

Экстрактивность начального сусла: 11 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: легкое

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: тёплый, солодовый с пряными,
по-настоящему осенними нотами

Вкус: насыщенный, хлебный

Температура подачи: 0–4 °C



Пиво светлое непастеризованное нефильтрованное неосветленное «Американский Пэйл Эль Villa Aristov»

Сорт: Американский пэйл эль

Хмель: Idaho, Citra, Cascade

Солоды: Extra pale, Cara ruby, Cristal 150, Cristal 400

Алкоголь: 6%

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 42 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: среднее с умеренным послевкусием

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: яркие солодовые тона с нотами цитруса
и тропических фруктов

Вкус: умеренно хмелевой с высокой горечью
и легкими хлебными нотами

Температура подачи: 0–4 °C



Пивной напиток темный непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Раухбир Villa Aristov»

Сорт: Раухбир

Хмель: Perle, Saaz

Солоды: Pilsner, Munich light, Vienna, Chocolate

Алкоголь: 6 %

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 54 ккал

Объём: 0,5 л

Пивное тело: умеренное с долгим послевкусием

Цвет: темно-коричневый

Аромат: дымный, с солодовыми нотами
и вкраплениями мясных копченостей

Вкус: тостовая солодовость, с легкой горечью и умеренной остротой, достаточно долгой в послевкусии. «Дымность» напоминает копченое мясо, которое идеально сочетается с этим видом пива

Температура подачи: 7–8 °C



Пиво тёмное непастеризованное нефильтрованное неосветленное «Российский имперский стаут Villa Aristov»

Российский Имперский Стаут - тёмное пиво с высокой крепостью и начальной экстрактивностью. Уникальность яркого вкуса и аромата заключаются в технологии его изготовления. По окончании первичного брожения стаут перекачивают в дубовые бочки, ранее использованные для кагора, и выдерживают напиток на протяжении не менее 6 месяцев.

Сорт: Chinook, Cascade, Willamette

Хмель: Extra pale, Vienna, Roast Barley

Солоды: Pilsner, Munich light, Vienna, Chocolate

Алкоголь: 10 %

Экстрактивность начального сусла: 14 %

Энергетическая ценность: 84 ккал (351 кДж)

Объём: 0,75 л

Пивное тело: полное, вязкое

Цвет: смоляной чёрный

Аромат: богатый и сложный, с нотами дубовой бочки, темного шоколада, кофе

Вкус: глубокий, интенсивный с умеренной горечью, нотами портвейна, крепкого кофе и ароматной черной смородины с легкой кислинкой

Температура подачи: 7–10 °C



Продвижение

- Digital-продвижение.
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания).
- Использование брендированных POS-материалов.
- Event-маркетинг.
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений.
- Мотивационные программы на товаропроизводящие звенья.
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей.

