

# 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 °С.



# 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 °С



# 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 нефiltroванный 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.

