

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ARISTOV ANIMA MILLESIMATO / АРИСТОВ АНИМА МИЛЛЕЗИМАТО»
Russian sparkling wine with a protected geographical indication
“Kuban. Taman Peninsula” white brut “ARISTOV ANIMA MILLESIMATO”

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Миллезимное вино – это вино из винограда лучшего качества, собранного в один определенный год, указанный на этикетке.

Следуя концепции олицетворения жизненного начала, каждое вино из серии ANIMA (от лат. «воздух, душа») бренда ARISTOV имеет собственную и неповторимую «душу». Вдохновившись идеей существования некоей метафизической структуры, передаваемой человечеством сквозь поколения, в 2023 году линейка пополнилась миллезимным игристым вином Aristov Anima Millesimato, созданным из винограда сортов Шардоне, Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый и Мюллер-Тургау урожая 2022 года.

Для создания российского игристого вина с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое Aristov Anima Millesimato использовались только самые качественные фракции суслу. Флотация проводилась при контролируемой температуре 14-18 °С, ферментация – при 16-18 °С. Купаж создан в определенных пропорциях, что подчеркнуло особенности каждого сорта, и в то же время максимально гармонизировало их друг с другом. После вторичного брожения вино выдерживалось на тонком дрожжевом осадке не менее 2 месяцев, что добавило ему особой глубины и раскрытия.

Светло-соломенный цвет игристого Aristov Anima Millesimato, с бледными оттенками жёлтого золота, подчеркивает его непревзойденную красоту, а игра пузырьков создаёт атмосферу торжественности. Развитый аромат, соответствующий сортовому составу, наполняет пространство нюансами зеленых фруктов и минеральности. Настоящее волшебство скрывается в гармоничном вкусе, отличающемся чистотой и ясностью, без тонов окисленности. Anima Millesimato - идеальное сочетание свежести и изысканности, которое подарит истинное удовольствие ценителям игристых вин.

Millesim wine is wine made from the best quality grapes harvested in one specific year, as indicated on the label.

Following the concept of the personification of the life principle, each wine from the ANIMA series (from Latin "air, soul") of the ARISTOV brand has its own and unique "soul". Inspired by the idea of the existence of some kind of metaphysical structure transmitted by mankind through generations, in 2023 the line was replenished with the Aristov Anima Millesimato millesime sparkling wine, created from Chardonnay, Aligote, Riesling Rhine, Pinot Blanc and Muller-Thurgau grapes of the 2022 harvest.

To create Russian sparkling wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" brut white «Aristov Anima Millesimato» we used only the highest quality must fractions. Flotation was carried out at a controlled temperature of 14-18 °C, fermentation - at 16-18 °C. The blend was created in certain proportions, which emphasized the characteristics of each variety, and at the same time harmonized them with each other as much as possible. After secondary fermentation, the wine was aged on a thin yeast sediment for at least 2 months, which added to it a special depth and disclosure.

The light straw color of the sparkling Aristov Anima Millesimato, with pale shades of yellow gold, emphasizes its unsurpassed beauty, and the play of bubbles creates an atmosphere of solemnity. A developed aroma, corresponding to the varietal composition, fills the space with nuances of green fruits and minerality. The real magic is hidden in a harmonious taste, characterized by purity and clarity, without tones of oxidation. Anima Millesimato is the perfect combination of freshness and sophistication, which will give real pleasure to connoisseurs of sparkling wines.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, доход средний и выше, интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор / Men and women 25+, average income and above, interested in wines, understand and improve their knowledge, experiment and broaden their horizons

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE

Привлекательный продукт с непревзойденным вкусом, попробовать новинку, получить новый опыт, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин / An attractive product with an unsurpassed taste, try something new, get a new experience, find an analogue to the preferred styles of European wines

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, романтическое свидание. В гордом одиночестве, погружившись в размышления о прекрасном и ценном / Meeting of friends and relatives. Business lunch or dinner, romantic date. In proud solitude, immersed in reflections on the beautiful and valuable

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING

Low premium

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ARISTOV ANIMA MILLESIMATO / АРИСТОВ АНИМА МИЛЛЕЗИМАТО»
Russian sparkling wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white brut "ARISTOV ANIMA MILLESIMATO"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia |
| СОРТ VARIETAL | Шардоне, Алиготе, Пино Белый, Рислинг Рейнский, Мюллер Тургау Chardonnay, Aligote, Pinot Blanc, Riesling Rhine, Muller Thurgau |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Механизированный Mechanized |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | Штамбовый неукрывной. Тип шпалеры - металлическая оцинкованная с 3 ярусами проволоки, с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки, свободное свисание прироста |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Шардоне, Алиготе, Пино Белый - механизированный. Мюллер Тургау, Рислинг Рейнский - ручной и механизированный. Chardonnay, Aligote, Pinot Blanc - mechanized. Muller Thurgau, Riesling Rhine - manual and mechanized. |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | Шардоне, Мюллер Тургау - Август, 2022; Алиготе, Пино Белый, Рислинг Рейнский - Сентябрь, 2022 Chardonnay, Muller Thurgau - August, 2022; Aligote, Pinot Blanc, Rhine Riesling - September, 2022 |
| УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES | Шардоне 142,43 ц/га ; Алиготе 146,84 ц/га ; Пино Белый 126,07 ц/га ; Рислинг Рейнский 150,46-150,56 ц/га ; Мюллер Тургау - 136,6 ц/г Шардоне 142,43 cwt/ha ; Алиготе 146,84 cwt/ha ; Пино Белый 126,07 cwt/ha ; Рислинг Рейнский 150,46-150,56 cwt/ha ; Мюллер Тургау - 136,6 cwt/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | Шардоне - 5 лет; Алиготе - от 8 до 9 лет; Пино Белый - 15 лет; Рислинг Рейнский - от 5 до 15 лет; Мюллер Тургау - от 3 до 5 лет Chardonnay - 5 years; Aligote - from 8 to 9 years; Pinot Blanc - 15 years; Riesling Rhine - from 5 to 15 years; Muller Thurgau - from 3 to 5 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем, проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка. The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then, fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION | В акратофоре в течение 28 дней Tanks fermentation during 28 days |
| ВЫДЕРЖКА FINING | Выдержка на тонком дрожжевом осадке 2 месяца Aging on a thin yeast sediment for 2 months |

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| СПИРТ ALCOHOL | 10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % Vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | 6,0-15,0 г/л 6,0-15,0 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 5-8 г/л 5-8 g/l |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 75,9 ккал 75,9 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|-------------------|--|
| ЦВЕТ COLOUR | С ветло-соломенный, с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw, with shades from greenish to golden |
| АРОМАТ BOUQUET | Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type |
| ВКУС TASTE | Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation |

| | |
|---|--------|
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 7-9 °C |
|---|--------|

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2.
Тел.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
Tel.: + 7 (861) 298-15-60, + 7 (861) 298-15-61, + 7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru aristovwine.ru

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,47 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ø 9,9 cm / h 27,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037255775

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
24630037255779

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро) /
Number of packages on a pallet (Euro):
44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11