

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Аристов. Верде» Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry white «Aristov. Verde»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Aristov Verde — яркая «зелёная» новинка от молодого и динамичного винного бренда ARISTOV. В этом вине символично всё: от этикетки до послевкусия, поэтому встречайте нашего Героя виноградных лоз, кузнечика VERDE, яркого и смелого путеводителя по освежающему стилю «зелёного вина». Он ловко прыгает с ветки на ветку, указывая на самые звонкие грозди, чтобы каждая капля вина была наполнена магией лёгкости.

Когда виноград, выращенный на терруарах Таманского полуострова, сортов Бархатный и Цветочный достигает оптимальной спелости, его заботливо собирают ручным и механизированным способом, благодаря чему вино приобретает гармоничный сбалансированный букет. В Центре энологии плоды подвергаются бережной переработке и флотации с последующей винификацией. Она проходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

В бокале полусухое белое «Аристов. Верде» демонстрирует красивый светлосоломенный цвет, бликуя оттенками молодого зелёного луга. Приятный, освежающий аромат наполнен настроением лета в окружении ноток полевых цветов. Вкус привлекает долгоиграющей сочностью и лёгким послевкусием. «Аристов. Верде» отлично утолит жажду в знойный солнечный день, поднимет настроение и поможет провести время в непринужденной беседе. Полусухое составит выгодный тандем с легкими холодными закусками, блюдами из нежирной морской рыбы и запеченной курицей.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER Преимущественно женщины, доход средний и выше, следят за трендами и новинками, экспериментируют. Ведут активный образ жизни, часто посещают кафе, рестораны. Mostly women, average income and above, follow trends and new products, experiment. They live an active lifestyle and often visit cafes and restaurants.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE Попробовать новинку - яркое, ароматное вино в современной упаковке по доступной цене. Альтернатива более дорогим ароматным и легким винам северной Италии (Pfefferer) и Португалии (Vinho Verde)

Try something new - a bright, aromatic wine in modern packaging at an affordable price. It is an alternative to the more expensive aromatic and light wines of northern Italy (Pfefferer) and Portugal (Vinho Verde)

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING Посещение кафе, ресторана, гастрономический обед или ужин.

Visiting a cafe, restaurant, gastronomic lunch or dinner.

Медиум Medium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Аристов. Верде» Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry white «Aristov. Verde»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

MECTO ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
AREA OF ORIGIN	Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
COPT	Бархатный, Цветочный
VARIENTAL	Barkhatny, Tsvetochny
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
METHOD OF PLANTATION	Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры—
METHOD OF GROWING	металлическая с 1 ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Бархатный - ручной, Цветочный - механизированный
METHOD FOR HARVESTING	Barkhatny - manual, Tsvetochny - mechanized
ПЕРИОД СБОРА	Abryct
HARVEST PERIOD	August
УРОЖАЙНОСТЬ	Бархатный - 106,36 ц/га, Цветочный - 133,22 ц/га,
YIELD OF GRAPES	Barkhatny - 106,36 cwt/ha, Tsvetochny - 133,22 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	Бархатный: 18 лет, Цветочный: 7-22 лет
AVERAGE AGE OF VINS	Barkhatny: 18 years, Tsvetochny: 7-22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19—21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16—18 градусов. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой.
PRIMARY FERMENTATION	The grape harvest is carried out on sugars of 19–21%, 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 using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16–18 degrees. After fermentation it is removed from the yeast sediment with further protection.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
AGING	No aging



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,0-12,0 % O6.
ALCOHOL	10,0-12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	От 8,0 до 18,0 г/л
RESIDUAL SUGAR	From 8,0 to 18,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-7,0 r/π
TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ	76,8 ккал
CALORICITY	76,8 kcal

Доступный объем / Available volume: 0.75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size: ø 7,4 cm / h 31 cm

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production: 4630037257830

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14630037257837

Кол АП: 404

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer: 20

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком
COLOUR	From light straw to straw with greenish shade
APOMAT	Свежий, гармоничный
BOUQUET	Fresh, harmonious
ВКУС	Легкий, сочный
TASTE	Light, juicy
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6-8 °C
SERVING TEMPERATURE	

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