

# ARISTOV



---

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «АРИСТОВ ГРАФИТ»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «ARISTOV GRAFITE»

---

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

ARISTOV GRAFITE — игристое вино для тех, кто создает собственную эстетику, а не следует за ней. Оно вдохновляет на творчество под эгидой своего креативного характера, выражаясь энергичностью, устойчивым перляжем и ослепительной свежестью во вкусе и аромате. От творческих ужинов до ярких вечеринок - ARISTOV GRAFITE подчеркнет индивидуальность каждого момента и насытит жаждой экспериментов.

«Игристое вино ARISTOV GRAFITE белое брют» произведено акратофорным методом из винограда, переработанного в мягком режиме, в составе сортов Бианка, Пино Белый, Цитронный Магарача и Траминер Розовый урожая 2022 года.

В бокале светло-золотистая винная гладь переливается зеленоватыми и золотистыми бликами. Каждый новый вдох окунает в развитый аромат с нюансами цветочных аккордов, переходящих в магические ноты спелых фруктов. Вино следует употреблять охлажденным до 6 °С, наиболее гармоничным сочетанием станут блюда средиземноморской кухни.»

ARISTOV GRAFITE is a sparkling wine for those who create their own aesthetic, rather than follow it. It inspires creativity under the auspices of its creative character, expressed by energy, persistent charm and dazzling freshness in taste and aroma. From creative dinners to colorful parties, ARISTOV GRAFITE will highlight the individuality of every moment and satisfy the thirst for experimentation.

«Sparkling wine ARISTOV GRAFITE white brut» made using the acratophor method from grapes processed in a soft mode. We use Bianca, Pinot White, Citronniy Magaracha and Traminer Pink varieties from the 2022 harvest.

In the glass, the light golden surface of the wine shimmers with greenish and golden highlights. Each new breath immerses you in a developed aroma with nuances of floral chords, turning into magical notes of ripe fruit. We recommended to precool wine to 6 °C, the most harmonious combination would be Mediterranean dishes.

---

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины от 25 лет, экспериментаторы, увлеченные, творческие, интересуются винами. Странники оригинальности, ведут активный образ жизни, находятся в центре событий.  
Women and men over 25 years old, experimenters, enthusiastic, creative, interested in wines. Supporters of originality lead an active lifestyle and are at the center of events.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести привлекательный продукт в уникальном исполнении, сделать оригинального подарок, подчеркнуть индивидуальность, попробовать новинку.  
Buy an attractive product with a unique design, make an original gift, emphasize your individuality, try a new product.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Вечеринка, творческий ужин, особый случай, торжество.  
Party, creative dinner, special event, celebration.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Low premium

# ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием  
«Кубань. Таманский полуостров» брют белое «АРИСТОВ ГРАФИТ»  
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban.  
Taman Peninsula» brut white «ARISTOV GRAFITE»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Пино Белый, Цитронный Магарача, Траминер Розовый Bianca, Pino Blanc, Citronny Magaracha, Gewurztraminer
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе. Шпалера металлическая с 1 и 3 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Бианка, Цитронный Магарача, Траминер Розовый - механизированный; Пино Белый - ручной и механизированный Bianca, Citronny Magaracha, Gewurztraminer - mechanized; Pino Blanc - manual and mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Бианка, Цитронный Магарача - Август, Траминер Розовый - Октябрь, Пино Белый - Август и Октябрь Bianca, Citronny Magaracha - August, Gewurztraminer - October, Pino Blanc - August and October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бианка - 146,34 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га, Цитронный Магарача - 200,49 ц/га, Траминер Розовый - 132,48 ц/га Bianca - 146,34cwt/ha, Pino Blanc - 123,85cwt/ha, Citronny Magaracha - 200,49 cwt/ha, Gewurztraminer - 132,18cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бианка: 3–27 лет, Пино Белый: 3–15 лет, Цитронный Магарача, Траминер Розовый: 10-16 лет Bianca: 3–27 years, Pino Blanc: 3–15 years, Citronny Magaracha, Gewurztraminer: 10–16 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 сусла 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 с дальнейшим хранением виноматериала. 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 with further keeping of wine material.

МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Акратофорное производство. Actophoric production.
--	--

ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки. No aging.
--------------------	----------------------------

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0–12,0 % об. 110,0–12,0 % vol.
------------------	--------------------------------------

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	От 6,0 до 15,0 г/л From 6,0 to 15,0 g/l
-------------------------------------	--

КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л 5,0–8,0 g/l
------------------------------	----------------------------

КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал 75,9 kcal
----------------------------	------------------------

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
----------------	---

АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, delicate, corresponding to the type
-------------------	--

ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Complete, harmonious, without tones of oxidation
---------------	---

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6 °C 6 °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 vysokiyberegwine.ru



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,466 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:  
4630037257373

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037257370

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