

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Розе»
Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry rose «Aristov. Rose»

ОПИСАНИЕ ВИНА/WINE DESCRIPTION:

Яркая серия вин Aristov, созданная из сортов винограда Мускат Гамбургский и Пино Белый, представлена в двух летних вариантах: белом и розовом цвете. Вина демонстрируют ароматичный и живой характер. Это лёгкие и освежающие вина, увидев и попробовав которые нельзя остаться равнодушным!

Переработка винограда для этой серии проводилась по «белому способу» с прессованием в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда, таким образом ягоды сохранили еще больше аромата и вкуса при винификации.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Розе» изготовлено из винограда сорта Мускат Гамбургский. Цвет в бокале переливается красивыми розовыми оттенками. Вино обладает гармоничным фруктовым ароматом с минеральными вкраплениями. Вкус свежий, с мягкими сортовыми акцентами и приятным послевкусием. В качестве гастрономической пары подходит к блюдам из белого мяса и овощей, рыбе и легким десертам.

A bright series of Aristov wines created from Muscat Hamburg and Pino Blanc grape varieties is presented in two summer versions: white and pink. Wines shows a fresh and lively character. These are light and refreshing wines that you can't remain indifferent when you see and taste them!

The processing of grapes for this series was carried out according to the "white method" with pressing in a soft mode, so as not to extract polyphenols from the skins of the grapes, so the berries retained even more aroma and taste during vinification.

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" dry rose "Aristov. Rose" is made from Muscat Hamburg grapes. The color in the glass shimmers with beautiful pink hues. The wine has a harmonious fruity aroma with mineral inclusions. The taste is fresh, with soft varietal accents and a pleasant aftertaste. As a gastronomic pair, it goes well with white meat and vegetable dishes, fish and light desserts.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/

Молодые, активные, целеустремленные. Не боятся нового, ежедневно идут на открытия. Предпочитают живое общение, частые посетители молодежных баров.

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Young, active, purposeful. They are not afraid of the new and discovering it every day. They prefer live communication, frequent visitors to youth bars.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Легкое и современное оформление, удобная форма упаковки. Попробовать летнюю новинку.

Light and modern design, convenient form of capping. Try the summer novelty.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Вечеринка, open эйр, пикник, встреча с друзьями.

Party, open air, picnic, meeting with friends.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Медиум / medium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Кубань.Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов. Розе»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Мускат Гамбургский Muscat of Hamburg
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - комбинированная с двумя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь 2022 September 2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	103,4 ц/га 103,4 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	18 лет 18 years



МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ
PRIMARY FERMENTATION

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 сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой и купажированием сортовых виноматериалов

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 and blending of varietal wine materials

ВЫДЕРЖКА
AGING

Без выдержки
No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5-11,5 % об. 9,5-11,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 8,0 г/л Less 8,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	7,0±1,0 г/л 7,0±1,0 g/l

КАЛОРИЙНОСТЬ
CALORICITY

70,3 ккал
70,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Различной интенсивности, с оттенками от бледно-розового до малинового Varying intensities, with shades ranging from pale pink to raspberry
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, гармоничный с фруктовыми тонами и минеральными оттенками Developed, harmonious with fruity and mineral tones
ВКУС TASTE	Свежий, мягкий, гармоничный, без посторонних тонов Fresh, soft, harmonious, without extraneous tones

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE

Не более 8°C
Not more 8°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:
0,75L / 1,208 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см / h 31 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254648

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254645

Код 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