

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Аристов Ботаникум Бьянко»
Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet white «Aristov Botanicum Bianco»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия вин «Аристов Ботаникум» – словно прогулка по прекрасному благоухающему саду, где каждое растение напоминает о том, как велика и чарующа природа, а искусство виноделия – это её нежное слияние с человеком, выраженное в каждой капле. Подчеркивая общую концепцию, в качестве основной идеи оформления линейки был использован ботанический атлас Карла фон Гофмана и стиль традиционных этикеток напитков юга Европы. На каждой бутылке отражены тона растений, имеющие явное присутствие во вкусе или аромате вина.

«Аристов Ботаникум Бьянко» – это изящное полусладкое игристое вино, произведенное методом Шарма по технологии вторичного брожения в акратофоре из сортов Бьянка и Цитронный Магарача, выращенных на терруарах Таманского полуострова. В аромате игристого раскрывается приятный цветочный букет, окутывающий летним теплом и сбалансированной свежестью. Полусладкий характер порадует нежностью и фруктовыми тонами. «Аристов Ботаникум Бьянко» создано, чтобы придать особую атмосферу любому событию и подчеркнуть радость праздничных моментов.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины 25+ лет, активные люди с достатком средним и выше. Women and men 25+ years old, active people with average or higher income.
--	---

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку, приобрести качественный продукт по доступной цене. Try something new, purchase a quality product at an affordable price.
---	--

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Вечеринки, праздники, свидания. Parties, holidays, dates.
---	--

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Медиум Medium
---	------------------

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов Ботаникум Бьянко»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula»
dry white «Aristov Botanicum Bianco»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бьянка, Цитронный Магарача Bianca, Citronny Magaracha
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры - металлическая с 1 ярусом проволоки и металлическая оцинкованная с 5 ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной и механизированный Manual and mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Бьянка - Август, Цитронный Магарача - Август и Сентябрь Bianca - August, Citronny Magaracha - August and September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бьянка - 146,34 ц/га, Цитронный Магарача - 189,31 ц/га Bianca - 146,34 cwt/ha, Citronny Magaracha - 189,31 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бьянка: 5-27 лет, Цитронный Магарача: 11-16 лет Bianca: 5-27 years, Citronny Magaracha: 11-16 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 в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала и купажированием. 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 in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation it is removed from the yeast sediment with further protection of wine material and blending.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Акратофорное производство. Acrotaphor production.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,0-11,0 % Об. 9,0-11,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	От 40,0 до 55,0 г/л From 40,0 to 55,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	86,3 ккал 86,3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами Developed, delicate, with well expressed flower tones
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом, без посторонних тонов Complete, in harmony with the bouquet, without extraneous tones
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °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:
0,75 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:
4630037257465

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037257462

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