

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «ANIMA ARISTOV/АНИМА АРИСТОВ. Пино Гриджио Блаш»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин ANIMA ARISTOV – это интерактивный перформанс, где вино становится частью души. Концепция серии символизирует жизненное начало (anima, лат. – душа), раскрывающее чувственность и эмоциональность, связующее «женское» и «мужское» в каждом из нас. При создании линейки ANIMA, виноделы прошли долгий путь: от детальной оценки сортов винограда, тщательной селекции и качественного районирования к созданию трендового вина.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «ANIMA ARISTOV. Пино Гриджио Блаш» создается из отборных ягод сорта Пино Серый по резервуарной технологии, сохраняя свежесть и яркость вкуса. Мягкая фильтрация гарантирует чистоту и выразительность аромата, а добавление чистых дрожжей запускает контролируемое брожение при температуре до 18°C. Для образования тонкого перляжа в процессе достигается идеальное давление, а финальный батонаж на тонком дрожжевом осадке до 10 дней придает вину кремовую текстуру и гармоничную глубину вкуса.

«ANIMA ARISTOV. Пино Гриджио Блаш» – это лёгкое дыхание южного бриза в бокале. Нежный розовый цвет варьируется от жемчужной дымки до закатного румянца. Аромат свежий, с нотами спелых фруктов и тонкой экзотики, напоминающий сладкие леденцы. Вкус сочный и живой, гармонично повторяющий мелодию аромата. Розовый брют прекрасно сочетается с морепродуктами, салатами и мягкими сырами. Чтобы раскрыть всю гамму оттенков, рекомендуется подавать охлаждённым до 5–7°C.

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. Ведут активный образ жизни, находятся в центре событий. Заботятся об имидже и статусе

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин в оригинальном исполнении

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников, романтическое свидание, пикник

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Low premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Серый
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	120,8 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	6 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-20%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусле 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 купажированием и защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бродильную смесь готовят из розливостойких обработанных купажей с применением резервуарного (тиражного) ликера (при необходимости) и разводки дрожжей чистой культуры. Для устранения посторонней микрофлоры перед приготовлением бродильной смеси проводят фильтрацию. Разводку дрожжей чистой культуры вносят из расчета содержания в смеси 2-5 млн/см ³ клеток дрожжей. Бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. При этом ее температура не должна превышать 20°C. Газовую камеру в бродильном резервуаре оставляют не более 1% его вместимости. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO ² - герметичное, далее понижают температуру до 18°C поддерживая ее в течение всего процесса брожения. В процессе вторичного брожения должно быть сброжено не менее 18 г/дм ³ сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 500 кПа при 20°C, при этом содержание сахаров не должно превышать 6 г/дм ³ .
ВЫДЕРЖКА FINING	По окончании брожения проводят снятие с грубого дрожжевого осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке до 10 дней



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10,0-12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л
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	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, чистый с преобладанием лёгких экзотических, фруктово-леденцовых нот
ВКУС TASTE	Сочный, свежий, повторяющий аромат
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7°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

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:
4630037259841

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259848

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