

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов Амата Бьянко»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия вин Amata (пер. итал. «любимая») – про любовь в каждой капле: нежную, романтическую и страстную – белое, розовое и красное. Три цвета, три характера, три истории. Вдохновленная искусством и эмоциями, Amata создана для влюбленных в жизнь и её многогранность. Amata – вина, которые невозможно забыть, ведь каждое из них – как новая глава. Легкая и очаровывающая или глубокая и многоликая, но всегда настоящая.

Amata Bianco – свежесть вдохновения. Как внезапное озарение, как новая идея, первая нота любимой мелодии. Цитрус, белые цветы, минеральная легкость – для тех, кто готов вдохновляться и творить. Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов Амата Бьянко» изготовлено из сорта Шардоне. В бокале вино бликует оттенками от светло-соломенного до соломенного. Свежий букет наполнен фруктово-минеральными нотами в сочетании с цветочными мотивами. Вкус приятно освежающий с тонким послевкусием. Рекомендуемая температура подачи сухого белого составляет 6–8 °С.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины от 21 года и старше, яркие, творческие, открыты к экспериментам
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести привлекательный продукт в оригинальном исполнении, удивить друзей
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, романтический ужин, девичник, вечеринка, пикник
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Medium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов Амата Бьянко»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС; металлическая оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки кордон с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	88,06 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет
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 виноматериала.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5–12,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 8,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,3 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного.
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с цветочными нотами.
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6–8 °C



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,2 см / h 30,7см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037259643

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259640

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18

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