

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ARISTOV ASCETI Rosso / Аристов Ашети Россо»

Aristov Asceti Rosso, a Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula protected geographical status

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вино как новый ренессанс, Aristov Asceti — воплощение историчности, мифологии, культуры. Оно как архаический символ: лаконичное, глубокое, вдохновлённое античностью без мишуры и пафоса, возвращает нас к истокам через современное переосмысление классики — не копируя, а создавая заново. Маскулинность и строгость сочетаются здесь с мифологической мощью и культурным масштабом. Asceti — это не воспоминание о прошлом, а его живая проекция: искусство, прорвавшееся сквозь глянец современности, чтобы говорить с теми, кто выбирает смысл, а не шум.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» — сухое красное Aristov Asceti Rosso создано из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло и Саперави. Для отборного купажа используются как молодые виноматериалы, так и выдержанные — не менее 12 месяцев в дубовых бочках при контролируемой температуре 14–16 °C и влажности.

Цвет Aristov Asceti Rosso от глубокого красно-рубинового до темно-гранатового, словно отражение сгущающегося сумрака над античным амфитеатром. Аромат развитый и объёмный: в нём черные и красные фрукты, зрелые и насыщенные, сдержанно обрамлены древесными нотами. Вкус — полный и округлый, выразителен в своей гармонии. Сухое красное рекомендуется подавать при температуре 16–18 °C в сопровождении блюд из дичи, томлёного мяса с травами, каре ягненка, запечённого баклажана, выдержанных сыров и ризотто с грибами — всего, где гастрономия становится продолжением идеи, а вкус — отражением внутреннего содержания.

Akin to a new Renaissance, Aristov Asceti is a wine that captures the essence of history, mythology, and culture. Like a symbol of the Archaic era, it is concise, deep, and inspired by antiquity without excess ornamentation or sentimentality. It is a link to the origins through a contemporary reimagining of the classics—not a mere replication, but a recreation. Masculine strength and resolve blend with mythical might and cultural grandeur. Asceti is not just a recollection of the past; it is a vibrant, living projection. This art transcends the superficial sheen of modernity, speaking directly to those who value meaning over the noise of our times.

Aristov Asceti Rosso, a Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula protected geographical status, is crafted from Cabernet Sauvignon, Merlot, and Saperavi grapes. For this blend, young and aged wines are combined. The aged wines have spent at least a year in oak barrels kept at a controlled temperature of 14–16°C and optimal humidity.

Aristov Asceti Rosso's hue shifts from deep ruby red to dark garnet, mirroring the twilight's deepening shadows over an ancient amphitheater. The nose unfolds richly: a tapestry of black and red fruits, ripe and bold, gently encircled by subtle woody accents. The taste is rich and well-rounded, exuding a harmonious expressiveness. This dry red wine is best served at 16–18°C. Pair it with game, hearty stew with herbs, rack of lamb, grilled eggplant, aged cheeses, or mushroom risotto: anything that transforms gastronomy into an expression of concept, where flavor mirrors the essence.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Активные, энергичные, интересующиеся вином и его многообразием, жаждущие экспериментов, наслаждающиеся каждым днем.
Well-educated men and women aged 30+ with above-average income. Vibrant, spirited, and captivated by the diversity of wine, relishing experimentation and cherishing each day

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Желание экспериментировать и открывать новое, удивляться и удивлять.
A yearning to explore, discover, and be the cause and recipient of surprises

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, встреча с друзьями, поход в гости.
Gastronomic evenings with family, gatherings with friends, visiting

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium



ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ARISTOV ASCETI Rosso / Аристов Ашети Россо»
Aristov Asceti Rosso, a Russian dry red wine with the Kuban: Taman Peninsula protected geographical status

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Каберне Совиньон, Мерло, Саперави Cabernet Sauvignon, Merlot, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning; metal with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanised and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Каберне Совиньон — 116,31 ц/га, Мерло — 170,78 ц/га, Саперави — 124,91 ц/га Cabernet Sauvignon — 116.31 c/ha; Merlot — 170.78 c/ha; Saperavi — 124.91 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Каберне Совиньон — 12 лет, Мерло — 5 лет, Саперави — 8 лет Cabernet Sauvignon — 12 years; Merlot — 5 years; Saperavi — 8 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не ниже 22%. Переработка проводится по «красному способу», каждого сорта винограда по отдельности. После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 23-25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания яблочно-молочного брожения проводят открытую переливку с сульфитацией и купажированием виноматериала. Часть виноматериала для купажа выдерживается в бочке. Grapes are harvested when they reach a sugar content of at least 22%. Processing follows the red method, with each grape variety handled separately. After the grapes are crushed, the resulting must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25°C, with regular cap irrigation. During fermentation, temperature, sugar conversion, and microflora status are systematically monitored. After fermentation, the wine is racked off fine lees and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterward, the wine undergoes open racking with sulphitation and blending. Some wine is aged in barrels before blending.
ВЫДЕРЖКА FINING	Для сбора производственного купажа используют виноматериалы свежего года урожая и виноматериалы, прошедшие выдержку в технологической таре, в том числе в дубовой, не менее 12 месяцев при температуре 14-16°C и влажности не выше 85%. The blend is crafted using both fresh grapes from the current harvest and aged wines that have spent at least a year, including in oak barrels, at a temperature of 14-16°C and humidity levels not exceeding 85%.



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644522661

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644522668

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ / ALCOHOL	12,0—14,0% об. / 12,0—14,0% vol
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л / 4,0 g/L max
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0—7,0 г/л / 5,0—7,0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	82,4 ккал / 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового Red, ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, насыщен тонами черных и красных фруктов, в сочетании с древесными оттенками Well-developed, with layers of black and red fruit, balanced by woody undertones
ВКУС TASTE	Чистый, полный, округлый, гармоничный Clean, full, well-rounded, balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16—18 °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