

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Аристов Ботаникум Розе/Aristov Botanicum Rose»

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. Подчёркивая 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 растения, имеющие явное присутствие в органолептике вина.

«Аристов Ботаникум Розе» — изысканный розовый брют — игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», созданное методом вторичного брожения из купажа благородных сортов винограда. Обладает свежим, чистым ароматом с фруктово-леденцовыми и экзотическими нотами, сочным и освежающим вкусом, точно повторяющим аромат. Цвет варьируется от нежного жемчужно-розового до насыщенного розового. Подаётся охлаждённым до 8-10 °С и идеально подойдёт для вечеринок, встреч с друзьями и романтических свиданий.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Женщины и мужчины 25+ лет, активные люди
с достатком средним и выше

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку, приобрести качественный
продукт по доступной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, вечеринки, праздники,
свидания

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Медиум



ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют розовое «Аристов Ботаникум Розе/Aristov Botanicum Rose»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Кристалл, Первенец Магарача, Пино Белый, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне, Алиготе, Мюллер Тургау, Ркацители, Вионье, Гренаш, Шенен Блан, Каберне Совиньон, Красностоп Анапский, Пино Серый, Платовский, Ритон, Мерло, Рислинг Рейнский, Совиньон Белый, Траминер Розовый
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной и механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август - Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,57 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 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 сусле проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	В процессе вторичного брожения должно быть сброжено не менее 18 г/дм ³ сахара из 24 г/дм ³ и достигнуто давление в броидильном резервуаре не менее 500 кПа при 20 °С. При этом содержание сахаров не должно превышать 6 г/дм ³ . По окончании брожения проводят снятие с осадка игристого виноматериала в предварительно охлажденный акратофор до 0 °С.

ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки
-------------------	--------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0–12,0% об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, чистый с преобладанием легких экзотических, фруктово-леденцовых нот
ВКУС TASTE	Сочный, свежий, повторяющий аромат
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8–10 °С

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:
4680644521688

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521685

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 11