

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов Ботаникум Россо»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Aristov Botanicum Rosso»

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 тона растений, имеющие явное присутствие во вкусе или аромате вина.

Сухое красное «Аристов Ботаникум Россо» изготовлено из винограда Цвайгелт Таманский и Каберне Совиньон. Цвет вина в бокале играет красными оттенками: от рубинового до тёмно-гранатового. Букет наполнен тонами красных и чёрных ягод: черешней, гранатом, вишней – под вуалью тёплых нот корицы. Вкус гармонично полный и округлый.

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 красное «Аристов Ботаникум Россо»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula»
dry red «Aristov Botanicum Rosso»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгелт Таманский, Каберне Совиньон Zweigelt, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволаки формовка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной и механизированный Manual and mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, октябрь August, october
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Цвайгелт Таманский – 124,67 ц/га, Каберне Совиньон – 109,84 ц/га Zweigelt – 124,67 c/ha, Cabernet Sauvignon – 109,84 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Цвайгелт Таманский – 6 лет, Каберне Совиньон – 18 лет Zweigelt – 6 years, Cabernet Sauvignon – 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съём виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериалов. The grape harvest is carried out on sugars of 20-22%. Processing made according to the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After fermentation the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. After malolactic fermentation is completed, the wine materials are blended.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % Об. 10,0-12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 7,0 г/л Less 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	72,4 ккал 72,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового From ruby red to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой Typical, varietal
ВКУС TASTE	Чистый, полный, округлый, гармоничный Pure, complete, rounded, harmonious
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



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037257489

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037257486

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20