

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Aristov Vacanze al mare / Аристов Ваканце аль Маре»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Отпуск вне календаря – открой Aristov Vacanze al Mare!

Знойный юг, золотой песок, ленивые волны и вкус свободы. Aristov Vacanze al Mare (в пер. отдых на море) – это воплощение безмятежного отдыха и эстетики яркой жизни. Созданное для тех, кто любит экспериментировать и удивлять, оно говорит на языке гедонизма и летнего вдохновения.

Авторская композиция российского красного сухого вина с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» «Aristov Vacanze al Mare» состоит из четырёх южных сортов, выращенных на виноградниках Таманского полуострова – Красностоп Анапский, Салерави, Цимлянский Чёрный и Каберне Совиньон – формирует яркий, многогранный вкус, насыщенный, как отпускные эмоции и плотный южный характер. Выдержка в нейтральной среде из нержавеющей стали не менее 16 месяцев при температуре 16-18 °C сохраняет чистоту сортов и подчёркивает свежесть, при этом раскрывая винный потенциал. Цвет в бокале – глубокий бордо с пурпурным отблеском, как закат над южным морем. В аромате ягодная карамель, гречишный мёд и красные фрукты. Мягкий, экстрактивный вкус раскрывается плавно, оставляя долгое и тёплое послевкусие.

Подайте Aristov Vacanze al Mare к лёгким мясным блюдам на гриле во время пикника на побережье, к болоньезе на летней террасе или к сырной тарелке во время закатного аперитива. Это вино создано, чтобы сопровождать вкусные моменты отдыха – от неспешных ужинов на побережье до дружеских вечеринок с ароматом свободы и солнца.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Женщины и мужчины 21+, яркие, творческие, открыты к экспериментам

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести привлекательный продукт в оригинальном исполнении, попробовать новинку, удивить друзей

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Романтический ужин, свидание, девичник, вечеринка, пикник

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Медиум

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Aristov Vacanze al mare / Аристов Ваканце аль Маре»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Красностоп Анапский, Саперави, Цимлянский Черный, Каберне Совиньон
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 тремя ярусами проволоки формовка с вертикальным формированием прироста.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Красностоп Анапский – 75,61 ц/га, Саперави – 100,67 ц/га, Цимлянский Черный – 30,82 ц/га, Каберне Совиньон – 116,31 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Красностоп Анапский – 9 лет, Саперави – 6 лет, Цимлянский Черный – 11 лет, Каберне Совиньон – 12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21–23%. 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 °С, 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.
ВЫДЕРЖКА AGING	Виноматериал выдерживается в нержавеющей емкостях не менее 16 месяцев, при температуре 16–18 °С. Максимальный срок выдержки зависит от потенциала вина.



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0–13,0% об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4,0–6,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,5 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Бордо с пурпурным оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Насыщен тонами ягодной карамели и гречишного меда на фоне красных фруктов
ВКУС TASTE	Экстрактивный, мягкий, долгий
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16–18 °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 / 1,24 kg

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

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644520322

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644520329

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