

# ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов Ботаникум. ИЛЬ НОМЕ ДЕЛЛА РОСА / Aristov Botanicum. IL NOME DELLA ROSA»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Aristov Botanicum. IL NOME DELLA ROSA – изысканное розовое вино с нежным характером и тонкой душой, рожденное на солнечных склонах Таманского полуострова. Оно создано для женщин, которые ценят красоту момента, знают толк в вине и выбирают неочевидное – но настоящее. В нём – лёгкость прикосновения, шепот чувств и эстетика момента, которую не спутаешь ни с чем.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Aristov Botanicum. IL NOME DELLA ROSA» изготовлено из винограда Сира Таманская, благодаря чему обладает светло-рубиновым цветом с деликатным малиновым оттенком, что сразу привлекает взгляд. Аромат тонкий и чарующий – ноты спелых ягод и красных фруктов, словно дыхание тёплого вечера, наполненного ожиданием и нежностью. Вино умеренно экстрактивное, свежее, с мягким фруктовым послевкусием, которое отзывается приятным эхом после глотка. Прекрасно сочетается с лёгкими салатами, блюдами из лосося, сырами с белой плесенью и фруктовыми десертами в охлажденной до 5–7 °С подаче.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно женщины 25+, достаток средний и выше среднего, ценят исключительное, разбираются в винах, отдают предпочтение качеству

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести оригинальный качественный продукт с оптимальным соотношением цена-качество

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Романтический ужин, свидание, вечеринка

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Low premium

# ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое розовое «Аристов Ботаникум. ИЛЬ HOME ДЕЛЛА РОСА / Aristov Botanicum. IL NOME DELLA ROSA»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Сира Таманская
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - шпалера металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	125,52 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда - дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15–16 °С, вносят ферментные препараты пектолитического действия. Отделение суслу от мезги проводят в пневматическом прессе или других прессах путем прессования в специальном режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы, контакта с суслим и экстракции красящих веществ. Прессование проводят до 0,6 бар, контролируя окраску суслу. Полученное суслу охлаждают до температуры 14–16 °С. Осветление производится на флотаторах непрерывного действия. Осветленное суслу сбрасывают на дрожжах чистых культур, в количестве в соответствии с рекомендациями фирм изготовителей. Брожение проводят при температуре 16–18 °С в емкостях из нержавеющей стали. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. Брожение считают законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм <sup>3</sup> . Выбродившее и осветленное суслу снимают с осадка с последующим проведением батожа с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,5–11,5% об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	68,7 ккал
ЦВЕТ COLOUR	Светло-рубиновый с малиновым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Тонкие ноты красных фруктов и ягод
ВКУС TASTE	Умеренно экстрактивный, свежий с мягким фруктовым послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °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:  
4680644521497

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14680644521494

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