

# ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов. Грюнер»  
Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Aristov. Gruner»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

В 2026 году мир встречает символ движения, страсти и свободы – Красную Огненную Лошадь. Её энергия вдохновила ARISTOV на создание лимитированной новогодней серии вин, посвященной времени свершений, уверенных шагов и новых горизонтов. Сухое белое «Аристов. Грюнер» изготовлено из редкого для наших широт сорта винограда – Грюнер Таманский, выращенного на солнечных терруарах Таманского полуострова. В процессе создания вина проводилась эгализация виноматериалов, прошедших брожение в контакте с альтернативным дубом и без него, а также выдержка на тонком дрожжевом осадке с батонажем не менее четырёх месяцев. Такой подход придал вину особую текстурность и глубину.

Цвет «Аристов. Грюнер» в бокале варьируется от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до насыщенного соломенного. Его аромат свеж и утончен: минеральная чистота переплетается с фруктовой лёгкостью и лёгким дыханием пряностей, рождая настроение свободы и движения. Вкус гармоничный и сбалансированный, с освежающей энергией, напоминающей стремительный галоп навстречу новым горизонтам. Белое «Аристов. Грюнер» прекрасно подойдёт для праздников и торжеств. Рекомендуемая температура подачи белого сухого составляет 5–7 °C.

In 2026, the world welcomes a symbol of movement, passion, and freedom—the Red Fire Horse. Its energy inspired ARISTOV to create a limited edition New Year's series of wines, dedicated to the time of achievement, of confident steps, and new horizons.

The dry white «Aristov. Gruner» is made from a grape variety rare for our latitudes—Taman Gruner, grown on the sun-drenched terroirs of the Taman Peninsula. During the winemaking process, égalaision of base wine that underwent fermentation in contact with alternative oak and the base wine that did not was performed, followed by aging on fine lees with bâtonnage for no less than four months. This approach has given the wine a distinctive texture and depth.

The color of «Aristov. Gruner» in the glass varies from light straw with greenish hints to a rich straw yellow. Its aroma is fresh and refined: mineral purity intertwines with fruity lightness and a subtle breath of spices, creating a mood of freedom and movement. The taste is harmonious and balanced, with a refreshing energy reminiscent of a swift gallop towards new horizons. The white «Aristov. Gruner» is perfectly suited for holidays and celebrations. The recommended serving temperature for this dry white wine is 5–7°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

### ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины от 30 лет, доход средний и выше среднего, ценители винной культуры, увлечены гастрономией, следят за трендами и обращают внимание на дизайн этикетки и символику

Men and women from 30 years of age, with an average to above-average income, connoisseurs of wine culture, passionate about gastronomy, who follow trends, and pay attention to label design and symbolism

### МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести привлекательный продукт, сочетающий в себе качество, эстетику и символичность в качестве подарка либо в личную коллекцию

### ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

The acquisition of an attractive product that combines quality, aesthetics, and symbolic meaning, either as a gift or for a personal collection

### ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

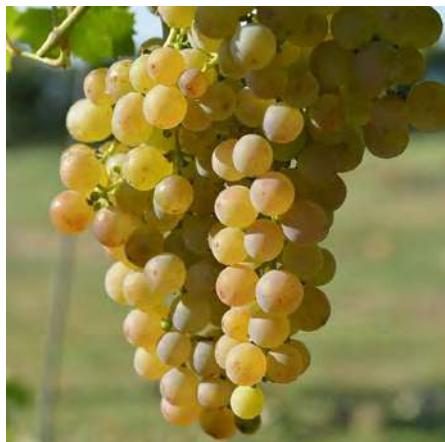
Праздники и торжества (Новый год, корпоративы, дни рождения), деловые встречи Holidays and celebrations (New Year, corporate parties, birthdays), business meetings

Low-premium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань.  
Таманский полуостров» сухое белое «Аристов. Грюнер»  
Russian wine with a protected geographical status «Kuban. Taman Peninsula»  
dry white «Aristov. Gruner»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIANTAL	Грюнер Таманский Taman Gruner
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрытый, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS (Anapa Zonal Experimental Station of Viticulture and Winemaking) formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,71 ц/га 106,71 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINES	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	<p>Сбор винограда осуществляется на сахара не менее 20 г/100 см<sup>3</sup>. Переработка винограда в редуктивном режиме. Дробление и гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу охлаждают до температуры 15-16°C. Проводят стекание мезги в пневматическом прессе или других прессах, в специальном режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетирания кожицы с суслом. Прессование проводят до 0,8 бар, для приготовления используют сусло самотек и сусло 1-го давления. Полученное сусло охлаждают до температуры 14-16°C. Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация, в редуктивном режиме. Брожение проводят с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18°C, в части объема брожение проходит в контакте с альтернативным дубовым продуктом. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой и батонажем, не менее 4 месяцев. Производственный купаж собирают на основании утвержденного пробного купажа.</p> <p>The grapes are harvested at a sugar content of at least 20 g/100 cm<sup>3</sup>. Reductive grape processing. Crushing and destemming are carried out according to a special technological plan. The resulting must is cooled to a temperature of 15-16°C. The must is allowed to drain in a pneumatic press or other presses, in a special mode with the press oscillation function disabled to minimize the grinding of the skins with the must. Pressing is conducted up to 0.8 bar; for production, the free-run juice and the first press juice are used. The obtained must is cooled to a temperature of 14-16°C. Must clarification is conducted using the technical process of flotation, in a reductive regime. Fermentation is carried out using a pure yeast culture in stainless steel tanks at a temperature of 16-18°C. For a portion of the volume, fermentation occurs in contact with alternative oak products. After fermentation, the wine is racked off the lees with subsequent protection and bâtonnage for no less than 4 months. The production blend is made based on an approved trial blend.</p>
ВЫДЕРЖКА FINING	<p>В ходе технологического процесса проводят эгализацию виноматериала сброшенного в контакте с альтернативным дубом и виноматериалом без контакта. Проводят выдержку на тонком дрожжевом осадке с проведением батонажа не менее 4 месяцев.</p> <p>The technological process involves égallisation of base wine fermented in contact with alternative oak and base wine fermented without that contact. Aging on fine lees with bâtonnage is carried out for at least 4 months.</p>



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4680644522739

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14680644522736

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	11,0–13,0% об. / 11,0–13,0% vol
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л / < 6.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л / 6,0-8,0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	77,9 ккал / 77,9 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного Ranging from light straw with greenish hints to straw yellow
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с легкими пряными нотами Mineral and fruity with light spicy notes
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный Fresh, well-balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °C