

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Аристов. Бьянко»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Аристов Бьянко» – воплощение свежести, легкости и стиля. Акценты сочного цитрусого оттенка в оформлении и минималистичный дизайн обещают яркие вкусовые впечатления и непринужденную атмосферу!

Вино создано из сортов Цветочный и Бархатный, выращенных на виноградниках Таманского полуострова. Урожай проходит деликатную переработку и флотацию, после чего следует винификация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

В бокале полусухое белое «Аристов Бьянко» демонстрирует красивый светло-соломенный цвет, бликуя оттенками молодого зеленого луга. Приятный освежающий аромат наполнен настроением лета в окружении ноток полевых цветов. Вкус привлекает долгоиграющей сочностью и лёгким послевкусием. Охлаждённое до 5-7 °С полусухое вино составит гармоничный тандем с легкими холодными закусками, блюдами из нежирной морской рыбы и запеченной курицей.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно женщины, доход средний и выше, следят за трендами и новинками, экспериментируют

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Выбор в поиске цена и качество, яркое, ароматное вино в современной упаковке по доступной цене

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, пикник, вечеринка

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цветочный, Бархатный
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	105,29 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 23,0 г / 100см ³ . Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление суслу проводится с помощью технологического способа – флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18°. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки в дубе



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	9,0–11,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 8,0 до 18,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,5 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ VOUQUET	Свежий, гармоничный
ВКУС TASTE	Легкий, сочный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °С

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,238 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 см / h 31,9 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644521695

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521692

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

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