

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Аристов Артэ Лесная Просека». Russian sparkling brut white wine «Aristov Arte Lesnaya Proseka» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Arte — сказки для взрослых, где чудо не ждут, а создают. Серия вин про женщин, которые пишут сценарий: без иллюзий, с внутренним стержнем и иронией к жизни. Вина представлены, как короткие истории в жанре сказки-драмеди: честные, живые, с лёгкой насмешкой над обстоятельствами. Это не побег от реальности, а пауза — момент, чтобы выдохнуть, собраться и напомнить себе: «я всё делаю правильно». Три вина, три стиля, три состояния силы, где каждый глоток ощущается как новая победа.

«Аристов Артэ Лесная Просека» — российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое — с характером решительного действия. Его стиль свежий и смелый как шаг из тени в открытое пространство. Купаж сортов Шардоне, Пино Белый и Алиготе формирует ясный, структурный баланс. Игристое произведено методом вторичного брожения в резервуарах, с выдержкой на тонком дрожжевом осадке, что придаёт ему чистоту вкуса и аккуратную глубину.

Светло-соломенный цвет с зелёно-золотистыми отблесками отражает свежесть брюта. В аромате играют белые фрукты, лёгкие цветочные нюансы и тонкая минеральность. Вкус живой, бодрящий, с деликатной колкостью и продолжительным минеральным послевкусием. Динамичность игристого раскрывается наиболее полно при подаче в 5-7 °С. Хорошо сочетается с лёгкими закусками: тартаром из морской рыбы, свежими устрицами, салатами с цитрусовой заправкой, мягкими козьими сырами.

Arte is fairy tales for adults, where a miracle is not awaited but created. A wine series about women who write their own script: without illusions, with inner strength and irony toward life. The wines are presented as short stories in the genre of a dramedy fairy tale: honest and vivid, with a light mockery of circumstances. This is not an escape from reality but a pause — a moment to breathe, to gather oneself, and to remind oneself: 'I am doing everything right'. Three wines, three styles, three states of strength, where each sip feels like a new victory.

«Aristov Arte Lesnaya Proseka» is a Russian sparkling brut white wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula», with the character of decisive action. Its style is fresh and bold, like a step from the shadows into an open space. The blend of Chardonnay, Pinot Blanc, and Aligoté creates a clear, structural balance. The sparkling wine is produced using secondary fermentation in tanks, with ageing on fine yeast lees, which gives it purity of taste and refined depth.

A light straw colour with a greenish-golden sheen reflects the freshness of the brut. The bouquet features white fruits, light floral nuances, and subtle minerality. The taste is lively and brisk, with delicate effervescence and a lingering mineral aftertaste. The dynamic character of this sparkling wine is most fully revealed when served at 5-7 °C. It pairs well with light starters: sea fish tartare, fresh oysters, salads with citrus dressing, and soft goat cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, активные, любят путешествовать, постоянно в движении. Men and women aged 20+, active, enjoy travelling, constantly on the move

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку комфортную в сервисе и не требующую церемоний. To try a new wine that is easy to serve and requires no ceremony

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, поход, пикник, семейный ужин, свидание. A get-together with friends, a hike, a picnic, a family dinner, a date

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Аристов Артэ Лесная Просека». Russian sparkling brut white wine «Aristov Arte Lesnaya Proseka» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Пино Белый, Алиготе Chardonnay, Pinot Blanc, Aligoté
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста. Stem unprotected, trellis type: metal with a single wire tier, AZOS formation; galvanised metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August–September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	99,41 ц/га / q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 15,0 г / 100 см ³ . Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Осветление сусла 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. Grapes are harvested with sugar content of at least 15 g / 100 cm ³ . Grape processing and pressing are carried out for each variety separately, using a gentle cycle to avoid extracting polyphenols from the grape skins. Fining of the must is carried out using the technological method of flotation. Fermentation is then conducted in stainless steel tanks at 16–18 °C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Акратофорную смесь направляют на вторичную ферментацию в бродительные резервуары. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO ₂ – герметичное. Далее понижают температуру до 18 °C, поддерживая ее в течение всего процесса брожения. В процессе вторичного брожения должны быть сброжены сахара и достигнуто давление в бродительном резервуаре не менее 400 кПа при 20 °C. По окончании брожения проводят снятие с грубого дрожжевого осадка и батонаж на тонком дрожжевом осадке до 10 дней. The blend is then sent for secondary fermentation in the fermentation tanks. For the first 24 hours, fermentation is open; after the onset of active CO ₂ release, it becomes sealed. The temperature is then lowered to 18 °C and maintained throughout the fermentation process. During secondary fermentation, the sugars must be fermented, and a pressure of no less than 400 kPa at 20 °C must be achieved in the fermentation tank. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, and bâtonnage is carried out on the fine lees for up to 10 days.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No ageing

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0–12,0 % об. 10,0–12,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л 6,0–15,0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л 5,0–8,0 g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал 75,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых Light straw with hues ranging from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничное сочетание белых фруктов, цветочных оттенков и свежей минеральности A harmonious combination of white fruits, floral notes, and fresh minerality
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, с долгим минеральным послевкусием Fresh, light, with a long mineral aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °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 / 1,466 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,9 см / h 27,0 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523354

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523351

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 11