

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов 8°. Низкоалкогольное»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

ARISTOV 8° – легкий низкоалкогольный формат в полном объёме. Вино для активных и динамичных, для тех, кто движется на вайбе осознанного потребления и ценит каждый момент жизни. В серии представлены розовое и белое: полулетнему фруктовое Мерло и освежающе дерзкое Шардоне.

Вина ARISTOV 8° созданы использованием передовых технологий европейского уровня. Виноград собирается на Таманском полуострове при достижении оптимальной концентрации сахаров. Процесс переработки проводится в деликатном режиме. При брожении в емкостях из нержавеющей стали применяется альтернативный дуб с последующим батонажем не менее 4 месяцев.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов 8°. Низкоалкогольное» светло-соломенного цвета с зеленоватыми оттенками. Гармоничный букет раскрывается минеральными тонами на фоне белых фруктов и цветов. Свежий яблочно-цитрусовый вкус отзывается длительным продолжением после глотка. Белое ARISTOV 8° станет отличным аперитивом, идеально сочетается с легкими салатами, морскими гребешками, креветками и фруктами.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

18+, активные и динамичные, следят за собой и за своим здоровьем, ценят свое время

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Альтернатива слабоалкогольным напиткам и пиву для поклонников здорового образа жизни

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

От «утолить жажду» до торжества на открытом воздухе, корпоритива, тимбилдинга

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Медиум

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь, Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	141,24 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	22 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахара 13-15%, прессование винограда проходит 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 °C. После брожения производится съем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	7,5–9,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 8,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	6,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	56,7 ккал

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 см / h 31,0 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037258240

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037258247

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком
АРОМАТ	Гармоничный, минеральный на фоне белых фруктов
ВКУС	Свежий, сочный, плотный, с длительным приятным послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	8 °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