

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов Антенати Кремизи / ARISTOV ANTENATI Cremisi»
Russian dry red wine «ARISTOV ANTENATI Cremisi» with Protected Geographical Indication «Kuban. Taman Peninsula»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Aristov Antenati (итал. antenati — «предки») — серия вин, вдохновлённая античной культурой и идеей наследия, которая объединяет уважение к истокам с современным взглядом на энологию. Лаконичная, строгая и выразительная, она говорит о преемственности не через буквальное воспроизведение прошлого, а через его перевоплощение в виноделии, которая проходит сквозь поколения, сохраняя свою ценность и обретая новое звучание.

В основе российского сухого красного вина с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» Aristov Antenati Cremisi — выразительный купаж международных сортов Каберне Совиньон, Саперави и Мерло, дополненный автохтонным Красностопом Анапским. Сочетание международной классики и локального сортового наследия формирует многогранный и самобытный характер вина. Часть виноматериалов выдерживается в контакте с альтернативным дубом, другая — в бочках из американского и французского дуба с обжигом «медиум» и «медиум+». Выдержка продолжается не менее 12 месяцев при контролируемой температуре 14–16 °С и умеренной влажности, позволяя вину обрести глубину, гармонию и благородную структуру.

Aristov Antenati Cremisi обладает выразительным цветом: от красно-рубинового до насыщенного тёмно-гранатового. В аромате раскрываются характерные ноты спелых красных фруктов, дополненные благородными древесными оттенками. Вкус чистый, полный и гармоничный, с приятной свежестью и сбалансированным характером. Рекомендуется подавать в декантере при 16–18 °С. Вино хорошо сочетается с блюдами из красного мяса и птицы, пастой с насыщенными соусами, блюдами на гриле и выдержанными сырами.

Aristov Antenati (it. *ancestors*) is a wine series inspired by ancient culture and the idea of heritage, which unites respect for origins with a modern view of oenology. Concise, austere, and expressive, it speaks of continuity not through a literal reproduction of the past, but through its reincarnation in winemaking, which passes through generations, preserving its value and acquiring a new resonance.

At the core of the Russian dry red wine 'Aristov Antenati Cremisi' with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is an expressive blend of the international varieties Cabernet Sauvignon, Saperavi, and Merlot, complemented by the autochthonous Krasnostop Anapsky. The combination of international classics and local varietal heritage forms a multifaceted and distinctive character of the wine. Part of the wine material is aged in contact with alternative oak, and another part in American and French oak barrels with medium and medium+ toast. Ageing continues for no less than 12 months at a controlled temperature of 14–16°C and moderate humidity, allowing the wine to acquire depth, harmony, and a noble structure.

Aristov Antenati Cremisi possesses an expressive colour: from ruby-red to deep dark garnet. The bouquet reveals characteristic notes of ripe red fruits, complemented by noble woody tones. The taste is clean, full, and harmonious, with pleasant freshness and a balanced character. It is recommended to be served in a decanter at 16–18°C. The wine pairs well with red meat and poultry dishes, pasta with rich sauces, grilled dishes, and aged cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего, хорошо образованы. Активные, энергичные, интересующиеся вином и его многообразием, жаждущие экспериментов, наслаждающиеся каждым днем. Men and women aged 30+, with above-average income, and well-educated. Active, energetic, interested in wine and its diversity, eager to try new things, and enjoying every day.
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Желание экспериментировать и открывать новое, удивляться и удивлять. A yearning to explore, discover, and be the cause and recipient of surprises.
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин в кругу семьи, встреча с друзьми, поход в гости. Gastronomic evenings with family, gatherings with friends, visiting
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов Антенати Кремизи / ARISTOV ANTENATI Cremisi» Russian dry red wine «ARISTOV ANTENATI Cremisi» 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 VARIENTAL	Каберне Совиньон, Саперави, Мерло, Красностоп Анапский Cabernet Sauvignon, Saperavi, Merlot, Krasnostop Anapsky
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Шпалера металлическая оцинкованная с 3-мя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Galvanised metal trellis with 3 wire tiers for vertical shoot positioning; metal trellis with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	117,95 ц/га 117,95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА PRODUCTION FEATURES	Сбор винограда осуществляется на сахарах от 22,0 г/100 см³. Брожение мезги, каждого сорта винограда, проводится отдельно при температуре 23-25 °С с активным орошением «шапки» для максимальной экстракции. После окончания брожения, мезгу прессуют. Затем проводится яблочно-молочное брожение (ЯМБ). Для создания резерва последующих ассамбляжей, часть виноматериала закладывается на выдержку, в том числе в дубе. The grapes are harvested at a sugar content of at least 22.0 g/100 cm³. Fermentation of the pomace, for each grape variety, is carried out separately at 23-25 °C with active irrigation of the cap for maximum extraction. After fermentation is complete, the pomace is pressed. Malolactic fermentation (MLF) is then carried out. To create a reserve for subsequent assemblages, part of the wine material is laid down for ageing, including in oak.
ВЫДЕРЖКА FINING	Вино выдерживается не менее 12 месяцев — частично в ёмкостях с альтернативным дубом, частично в бочках. Происходит медленное созревание при 14-16 °С, под постоянным контролем. По завершении выдержки виноматериалы эгализируют, чтобы будущее вино обрело единство и баланс. Далее розлив, и снова выдержка уже в бутылке, для адаптации. Только потом вино оформляется. The wine is aged for no less than 12 months, partly in containers with alternative oak, partly in barrels. Slow maturation takes place at 14-16°C, under constant control. When the ageing is complete, the wine materials are égalised so that the future wine acquires unity and balance. This is followed by bottling, and again ageing, now in the bottle, for adaptation. Only then is the wine finished.



Доступный объем / Available volume: 0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size: ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production: 4680644523941

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14680644523948

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	12,0—14,0% об. / 12,0—14,0% vol
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	4,0 г/дм³ / 4.0 g/dm³
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0—7,0 дм³ / 5,0—7,0 dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	82,4 ккал / 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового Red, ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, с характерными нотами красных фруктов в сочетании с древесными оттенками A typical, rich blend of red fruit intertwined with subtle woody undertones
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Crisp, full, fresh, balanced
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16—18 °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