

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов Антенати Россо/ ARISTOV ANTENATI Rosso»
Russian dry red wine «ARISTOV ANTENATI Rosso» 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 Rosso — купаж сортов Мерло, Каберне Совиньон и Саперави. Часть виноматериалов прошла выдержку в контакте с альтернативным дубом, часть — в бочках из американского и французского дуба с обжигом «медиум» и «медиум+». Выдержка длится не менее 12 месяцев при контролируемой температуре 14-16 °С и умеренной влажности.

Цвет в бокале от благородного красно-рубинового до насыщенного тёмно-гранатового. Аромат развитый и строгий: зрелые красные фрукты сочетаются с тонкими древесными оттенками. Вкус чистый, полный и гармоничный, с хорошей свежестью. Aristov Antenati Rosso рекомендуется подавать при 16-18 °С в сочетании с выдержанными сырами, мясом на гриле и блюдами средиземноморской кухни — в моменты, когда трапеза становится ритуалом.

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.

Russian dry red wine 'Aristov Antenati Rosso' with PGI 'Kuban. Taman Peninsula' is a blend of Merlot, Cabernet Sauvignon, and Saperavi. Part of the wine materials was 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.

The colour in the glass ranges from noble ruby-red to rich dark garnet. The bouquet is developed and austere: ripe red fruits combine with delicate woody tones. The taste is clean, full, and harmonious, with good freshness. Aristov Antenati Rosso is recommended to be served at 16-18°C, paired with aged cheeses, grilled meat, and Mediterranean dishes, in moments when meals become a ritual.

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, жаждующие экспереметов, 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 друзьями, поход в гости. Gastronomic dinners with family, get-togethers with friends, visits.
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов Антенати Россо/ARISTOV ANTENATI Rosso» Russian dry red wine «ARISTOV ANTENATI Rosso» 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	Мерло, Каберне Совиньон, Саперави Merlot, Cabernet Sauvignon, Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Шпалера металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Metal trellis with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanised and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	132,87 ц/га 132,87 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	20 лет 20 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.



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 г/л / 5,0—7,0 g/L
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	Развитый, насыщен тонами черных и красных фруктов, в сочетании с древесными оттенками Well-developed, with layers of black and red fruit, balanced by woody tones
ВКУС TASTE	Чистый, полный, округлый, гармоничный Clean, full, well-rounded, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16—18 °С

Доступный объем / Available volume: 0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size: ø 8,6 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик / Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/ Barcode on unit of production: 4680644523934

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14680644523931

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

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