

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Аристов. Донум 24» / Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Аристов. Донум 24» 0,75 л. Подарочная упаковка
Russian sparkling aged brut white wine 'Aristov. Donum 24' with Protected Designation of Origin 'Southern Coast of Taman' / Russian sparkling aged brut white wine 'Aristov. Donum 24' with Protected Designation of Origin 'Southern Coast of Taman' 0.75 L
Gift packaging

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Donum (лат. дар, подарок) – это форма внимания, в которой нет лишнего пафоса. Его выбирают с осознанием, что подарок это не материя, а эмоция, которая остаётся внутри. Это жест, лишённый случайности: элегантно сдержанный снаружи и наполненный щедростью Тамани, он станет ключевой частью любого события, будь то ужин вдвоём или торжественный вечер по особому случаю.

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Аристов. Донум 24» изготовлено из сортов Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый по классической технологии вторичного брожения в бутылке: после розлива вино проходит шампанизацию и выдерживается на дрожжевом осадке не менее 24 месяцев при полном контроле температур, формируя самобытный и выразительный характер.

Попадая в бокал брют белое «Аристов. Донум 24» демонстрирует светло-соломенный цвет с оттенками от зеленоватых до золотистых, раскрывается развитым ароматом спелых фруктов с минеральными нюансами и тонкими оттенками выдержки. Вкус игристого полный, гармоничный, с живой свежестью и мягкой текстурой. Идеально подходит к морепродуктам, креветкам, мидиям, блюдам из рыбы, лёгким закускам и сырам средней выдержки, выгодно подчёркивая вкус блюд. Рекомендуемая температура подачи 6-8 °C.

Donum (lat. gift, present) is a form of attention devoid of unnecessary pomp. It is chosen with the understanding that a gift is not a material object but an emotion that remains within. It is a gesture without coincidence: elegantly restrained on the outside and filled with the generosity of Taman, it becomes a key part of any event, whether a dinner for two or a celebratory evening on a special occasion.

Russian sparkling aged brut white wine 'Aristov. Donum 24' with PDO 'Southern Coast of Taman' is crafted from Chardonnay, Rhine Riesling, and Pinot Blanc varieties using the classic method of secondary fermentation in a bottle: after bottling, the wine undergoes champagnisation and is aged on its yeast lees for no less than 24 months with full temperature control, developing a distinctive and expressive character.

In the glass, 'Aristov. Donum 24' presents a light straw colour with hues ranging from greenish to golden. It reveals a developed bouquet of ripe fruit, complemented by mineral nuances and subtle tones of ageing. The taste is full and harmonious, with lively freshness and a soft texture. It is ideal with seafood, prawns, mussels, fish, light starters, and medium-aged cheeses, favourably enhancing the taste of dishes. The recommended serving temperature is 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины от 30 лет, доход средний и выше среднего. Уверенные любители вина, уже пробовавшие разное. Семейные люди, ценят вечерний уют. Регулярно принимают гостей дома. Следят за здоровьем.

Men and women aged 30+, with middle-to-above-average income. Confident wine lovers who have already tried a variety of styles. Family-orientated individuals who value evening cosiness. They regularly entertain guests at home. They take care of their health.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Идеальное вино для ужина – каждый вечер. Пьётся легко, еду не перебивает. Для тех, кто пьёт вино не только по праздникам.

An ideal wine for dinner every evening. It drinks easily and does not overpower food. For those who drink wine not only on special occasions.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Ужин вдвоём, с друзьями, партнером. Воскресный бранч, поход в гости, уютный вечер, расслабление после работы.

Perfect for a dinner for two, with friends, or with a partner. Sunday brunch, visiting friends, a cosy evening at home, and unwinding after work.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Аристов. Донум 24» / Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Аристов. Донум 24» 0,75 л. Подарочная упаковка Russian sparkling aged brut white wine 'Aristov. Donum 24' with Protected Designation of Origin 'Southern Coast of Taman' / Russian sparkling aged brut white wine 'Aristov. Donum 24' with Protected Designation of Origin 'Southern Coast of Taman' 0.75 L

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый Chardonnay, Rhine Riesling, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis type: metal with a single wire tier, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	142,38 ц/га 142.38 q/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 18,0 г/100см ³ . Переработку и прессование винограда проводят с использованием твердой углекислоты для защиты от окисления, в мягком режиме, чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда. Прессование мезги проводят с отделением суслу-самотека, а также с разделением фракций суслу по давлению 0,2-0,4-0,6 бар. Осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения (достижения сахара не более 4 г/дм ³) производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 18.0 g/100 cm ³ . Grape processing and pressing are carried out using solid carbon dioxide to protect against oxidation, using a gentle cycle to avoid extracting polyphenols from the grape skins. The pressing of the pomace is performed with the separation of free-run must, as well as the separation of must fractions by 0.2, 0.4, and 0.6 bar. The must is fined using the flotation technique. Fermentation is then conducted in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation (reaching sugar level of no more than 4 g/dm ³), the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	После приготовления тиражную смесь направляют на розлив при непрерывном перемешивании, при этом температура тиражной смеси в процессе розлива должна быть в пределах 12-14 °С. Бутылки с тиражной смесью укупоривают кронен-пробкой. Бутылки укладывают в штабеля в горизонтальном положении по партиям тиража. Контроль хода брожения проводят не реже 1 раза в 10 суток. Брожение протекает 30-40 суток. В процессе выдержки бутылки с кюве перекалывают со взбалтыванием осадка. После окончания процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 24 месяцев при температуре 14-16 °С. По окончании выдержки проводится ремюаж и дегоржаж. After preparation, the tirage blend is sent for bottling under continuous stirring. The temperature of the tirage blend during the bottling process must be within 12-14°C. Bottles with tirage blend are sealed with crown caps. Bottles are stacked horizontally, arranged by tirage batch. The fermentation process is monitored at least once in 10 days. Fermentation lasts 30-40 days. During the ageing process, the bottles of cuvée are transferred with remuage of the lees. Following champagnisation, the wine ages on its yeast lees for at least 24 months at 14-16°C. After ageing, remuage and disgorging are performed.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на дрожжевом осадке не менее 24 месяцев при температуре 14-16 °С Ageing on yeast lees for at least 24 months at 14-16 °C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об. 10.0-12.0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 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	Развитый, с хорошо выраженными нотами спелых фруктов, минеральными оттенками и тонами выдержки. Developed, with well-defined notes of ripe fruit, mineral nuances, and tones of ageing
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом Full and harmonious to the bouquet
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2.
Tel.: + 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 / 1,641 kg
Подарочная упаковка / Gift packaging
0,75 L / 1,8kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,0 см / h 28,8 см
Подарочная упаковка / Gift packaging
ø 10,6 см / h 31,5 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644523422
Подарочная упаковка / Gift packaging
4680644523439

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644523429
Подарочная упаковка / Gift packaging
14680644523436

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 15