

ARISTOV



Игристое вино брют белое «Аристов Классико/Aristov Classico»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино брют белое «Aristov Classico» — это легкость, у которой есть стиль. Без лишней помпезности, но с тем самым ощущением баланса «всё на своих местах». Оно про моменты, которые не требуют планов: внезапные встречи, длинные разговоры, теплые вечера, где бокал становится камертоном настроения.

В основе — многосортовой купаж, где каждый играет свою партию: от свежести Алиготе и Рислинга до ароматической мягкости Мускатов и структуры Пино. Он создает многогранный профиль, но без перегруженности — все звучит чисто, слаженно и понятно с первого глотка. Виноград собирают при оптимальной зрелости, после чего каждый сорт перерабатывается отдельно в щадящем режиме. Мягкое прессование и флотация позволяют сохранить чистоту суслу, а ферментация при контролируемых температурах раскрывает потенциал. Вторичная ферментация проходит резервуарным методом, формируя тонкую игру пузырьков, свежесть и аккуратную органолептику вина.

Цвет «Aristov Classico» светло-соломенный с живыми переливами от зеленоватых до золотистых оттенков. Аромат тонкий и чистый, с деликатными фруктово-цветочными нюансами. Вкус гармоничный, сбалансированный, с мягкой кислотностью и свежим, аккуратным послевкусием без тяжести. Хорошо сочетается с закусками, свежими салатами, морепродуктами, мягкими сырами и фруктами. Рекомендуемая температура подачи 5–7 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины от 18 лет, активные люди
со средним достатком и выше

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести игристое вино по доступной цене
в удобном формате, возможность получить
качественный продукт «здесь и сейчас»

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Для прогулок, пикников, вечеринок у друзей,
короткие путешествия (удобно брать в ручную
кладь), деловые ланчи

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ARISTOV

Игристое вино брют белое «Аристов Классико/Aristov Classico»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОП VARIETAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Грюнер Таманский, Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ркацители, Совиньон Белый, Солярис Таманский, Траминер Розовый, Уньи Блан, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	105,91 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 16,0 г / 100см³. 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.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации бродительную смесь направляют на шампанизацию в бродительные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20 °С. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO ₂ – герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм³ сахара и достигнуто давление в бродительном резервуаре не менее 450 кПа при 20 °С, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродительной смеси до температуры 0 °С, предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7- +10 °С и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4 °С. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

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

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °С

Доступный объем / Available volume:
0,2 L / 0,465 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 6,0 см / h 20,2 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 12

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644523309

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644523306

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 108

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