



ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов. Рислинг»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

«Aristov. Рислинг» – вино, которое не играет по правилам. Как и такса на этикетке, оно разрушает примитивные ожидания: белое, но многослойное, легкое, но с характером. Свежие цитрусовые ноты, цветочные оттенки и тонкая минеральность превращают каждый глоток в маленькое открытие. Выдыхай и пей, пей и выдыхай – кто сказал, что жизнь должна быть предсказуемой?

Сухое белое изготовлено из винограда сорта Рислинг Рейнский (возраст лоз 5 лет). Цвет в бокале дразнит оттенками: от светло-соломенного до светло-золотистого. Аромат чистый, гармоничный. Вкус – живой, игривый, с яркой кислинкой и долгим послевкусием. Идеально подходит к морепродуктам, птице и, конечно, неожиданным открытиям.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 20+, достаток средний и выше среднего, современные и образованные, новаторы открытые к экспериментам, ярким эмоциям

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ

Нестандартный яркий дизайн, попробовать что-то новое

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Встреча друзей, вечеринка, пикник

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

«low-premium»

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов. Рислинг»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Рислинг Рейнский
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки кордон с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	123,04 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19–21%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка.



ВЫДЕРЖКА Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	10,0-12,0% Об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	6,0-8,0 г/дм ³
КАЛОРИЙНОСТЬ	74,3 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	От светло-соломенного до светло-золотистого
АРОМАТ	Чистый, слаженный
ВКУС	Свежий, легкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	12-14 °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

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,308 kg

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

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037253160

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037253167

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