



ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Россо»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Россо» произведено из сорта винограда Саперави. Цвет вина искрится от глубокого красно-рубинового до темно-гранатового. Яркий сортовой аромат заявляет о своем характере, наполняясь классическими для Саперави оттенками. Вкус вина чистый, полный, манящий свежестью и гармоничной синергией.

Вино создано без выдержки в дубе, чтобы максимально полно раскрыть истинный, неподдельный темперамент и уникальные терруарные характеристики винограда, омываемого солнцем и морскими бризами Таманского полуострова.

Является идеальным компаньоном для сочных блюд из мяса, дичи, а также для пикантных блюд кавказской кухни. Температура подачи составляет 16–18 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчина или женщина 25–40 лет, со средним или выше среднего доходом, живёт в городе, ценит понятное качество без излишнего пафоса. Возможно, имеет опыт потребления европейских вин, но не хочет переплачивать за бренд
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Уверенность в продукте, лёгкость выбора без сложной дегустационной терминологии, соотношение цены и качества
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Ужин дома вдвоём или с друзьями, пятничные посиделки без повода, аперитив, сопровождение пасты, пиццы, мяса или сыров. Не для торжеств, а для «хорошего вечера под вино»
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Медиум

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Аристов. Россо»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Саперави
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формирования АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь, Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	82,47 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах от 20,2 г / 100 см ³ . Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитуют до 50 (свободная) и опрывают на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 °С. Плавающую «шапку» мезги в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой суслу на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится отделение бродящего суслу от мезги, мезгу прессуют. После спиртового брожения проводят внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После окончания ЯМБ проводится купажирование виноматериала и утверждение образца дегустационной комиссией.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки в дубе

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

СПИРТ	11,0–13,0% ОБ.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5,0–7,0 г/дм ³
КАЛОРИЙНОСТЬ	76,8 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ЦВЕТ	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ	Типичный, сортовой
ВКУС	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	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



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,238 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 7,4 см/ h 31,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644523569

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644523566

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