В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ

ARISTOV

«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР» Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое

“ARISTOV. CUVEE ALEXANDER. BLANC DE NOIR” Aged sparkling wine of georgraphical denomination extra brut white

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристые вина «Аристов» и «Аристов. Кюве Александр» демонстрируют широту потенциала терруара, применяемых технологий и знаний виноделов «Кубань-Вино». Новые линейки стали результатом совместной работы нашей винодельни и известной итальянской компании «ENOFLY» в лице ее руководителя, энолога Луки Заваризе.

«Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар» создано в классическом французском стиле Blanc de Noir (белое из черного) и отвечает ожиданиям почитателей вин региона Шампань, созданных из исключительно из сорта Пино Нуар. Технология производства белых вин из красных сортов винограда, являясь одной из наиболее редких и ценных, демонстрирует высокий профессионализм виноделов и качество выращиваемого винограда.

Белое «Аристов. Кюве Александр», приготовленное, конечно, из Пино Нуар, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова, проходит выдержку на осадке согласно классической технологии и обладает тонким соломенно-золотистым оттенком, красивой равномерной «игрой», ароматом белых фруктов, груши и абрикоса. Вкус полный с высокой сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием.

«Аристов. Кюве Александр» станет хорошим аперитивом в важный для вас день. А вот разные грани своего характера белое игристое раскроет в тандеме с морепродуктами и икрой. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8°С.

Sparkling wines "Aristov" and "Aristov. Cuvee Alexander "demonstrate the breadth of terroir potential, applied technologies and knowledge of winemakers of " Kuban-Vino". The new lines are the result of the joint work of our winery and the well-known Italian company ENOFLY and its head - the enologist Luke Zavarize.

"Aristov, Cuvee Alexander Blanc de Noir" created in the classical French style Blanc de Noir (white from black) and meets the expectations of the Champagne wine-lovers, created exclusively from Pinot Noir. The technology of production of white wines from red grapes, being one of the most rare and valuable, demonstrates the high professionalism of winemakers and the quality of grapes grown.

White "Aristov. Cuvee Alexander" made from Pinot Noir which grown on its own vineyards of the Taman Peninsula, passes lees aging according to classical technology and has a thin straw-golden tint, a beautiful uniform "play", the aroma of white fruits, pears and apricot. Taste full with a high balanced acidity and a long aftertaste.

"Aristov. Cuvee Alexander "will become a good aperitif on an important day. However, the different facets of its character white sparkling will open in tandem with seafood and caviar. Serve, necessarily pre-cooled to 6-8 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	качественный продукт по адекватной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	российские выдержанные вина класса "премиум"

ARISTOV

«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР» Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое “ARISTOV. CUVEE ALEXANDER. BLANC DE NOIR” Aged sparkling wine of georgraphical denomination extra brut white

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Нуар Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Формировка двуплечий Гюйо. В неукрывной культуре. Autocthnous called “capuccina modificata”
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Последняя декада августа - первая декада сентября.
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	14 лет 14 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Пино нуар. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация. Условия 14 °С
ВЫДЕРЖКА FINING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 months after the end of fermentation

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм3 less than 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком.
АРОМАТ BOUQUET	Букет развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью The bouquet is developed, with pronounced tones of white fruits, light floral hues, accentuated by mineral freshness
ВКУС TASTE	Свежий, с лёгкой бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием Fresh, with a light velvety and a long developing aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8°С 6-8°С

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ / HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:
«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР» Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют белое
“ARISTOV. CUVEE ALEXANDER. BLANC DE NOIR” Aged sparkling wine of georgraphical denomination extra brut white

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,761 kg

Размер коробки / Box size:
106x292 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4607062861844 - бутылка
4607062861851 - подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062861841 - бутылка
14607062861858 - подарочная коробка

Код АП: 440

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

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

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru /kubanvino1956 /chateautamagnerussie