В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ

ARISTOV

«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. РОЗЕ ДЕ ПИНО»
Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое
« Aristov. Cuvee Alexander. Rose de Pinot»
Aged sparkling wine of geographicl denomination extra brut rose

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION: Игристые вина «Аристов» и «Аристов. Кюве Александр» - результат совместной работы «Кубань-Вино» и известной итальянской компании «ENOFLY». Руководитель и энолог компании Лука Заваризе совместно с нашей командой виноделов провели тщательную селекцию и оценку и предложили использование ряда сортов, которые позволят добиться идеальных органолептических характеристик.
Розовое "Аристов. Кюве Александр. Розе де Пино" приготовлено из благородного сорта Пино Нуар в традиционном французском стиле Rose, который вопреки любым веяниям моды остается наиболее популярным среди ценителей.
Игристое проходит выдержку на осадке согласно классической технологии и обладает цветом лепестков розы, красивой равномерной «игрой», ароматом ягод, тонов джема, ликера и фиалки. Вкус тонкий, живой и полный спелых фруктов со сбалансированной кислотностью и долгим послевкусием.
Розовое «Аристов. Кюве Александр» станет идеальным сопровождением самых важных событий в вашей жизни. В качестве аперитива или в тандеме с морепродуктами и икрой – это игристое станет настоящим подарком ценителям. Гармонично сочетается с моллюсками, морепродуктами, белым мясом и фруктовыми десертами. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8 °С.

Sparkling wines "Aristov" and "Aristov. Cuvee Alexander "is the result of the joint work of" Kuban-Vino "and the famous Italian company" ENOFLY ". The head and the enologist of the company Luca Zavariz together with our team of winemakers made careful selection, evaluation and suggested the use of a number of varieties that will allow achieving ideal organoleptic characteristics.
Rosй "Aristov. Cuvee Alexander. Rose de Pinot" made from the noble Pinot Noir variety in the traditional French style of rose wines, which contrary to any fashion trends remains the most popular among connoisseurs.
Sparkling wines passes lees aging according to classical technology and has the color of rose petals, a beautiful uniform "play", the aroma of berries, tones of jam, liqueur and violets. The taste is thin, lively and full of ripe fruit with a balanced acidity and a long aftertaste.
Rosй "Aristov. Cuvee Alexander "will be an ideal accompaniment to the most important events in your life. As an aperitif or in tandem with seafood and caviar - this sparkling will become a real gift to connoisseurs. Can be harmoniously combined with shellfish, seafood, white meat and fruit desserts. 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

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:
«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. РОЗЕ ДЕ ПИНО» Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое
« Aristov. Cuvee Alexander. Rose de Pinot» Aged sparkling wine of geographicl denomination extra brut rose

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:
4607062861868 - бутылка
4607062861875 - подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062861865 - бутылка
14607062861872 - 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

«АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. РОЗЕ ДЕ ПИНО» Игристое вино географического наименования выдержанное экстра брют розовое « Aristov. Cuvee Alexander. Rose de Pinot» Aged sparkling wine of geographicl denomination extra brut rose

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	Жемчужно-розовый с телесным оттенком Pearly pink with a bodily shade
АРОМАТ BOUQUET	Яркий, слаженный, с преобладанием фруктово-ягодных тонов в сочетании с легкими минеральными нотами Bright, harmonious, with a predominance of fruit and berry tones in combination with light mineral notes
ВКУС TASTE	Насыщенный и изысканный с долгим развивающимся послевкусием и приятной бархатистостью Full, intense, dry, velvety and layered
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8°С 6-8°С

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