



«АРИСТОВ»

Игристое вино географического наименования полусухое белое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристые вина «Аристов» – 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.

Произведено из винограда сортов Бианка, Пино блан, а свежее виноградное сусло для «Аристов» было приготовлено из сорта Мускат бархатный. В бокале цвет игристого от светло-соломенного до золотистого, букет развитый, свежий и сочный. Вкус полный, гармонирующий с букетом. «Аристов» белое полусухое - прекрасный аперитив. Гастрономично, отлично сочетается с фруктами, сырами, холодными закусками и салатами с морепродуктами. Подавать, предварительно охладив до 8-10 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Возраст 25-50 лет, активные люди, интересующиеся вином и его разнообразием
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Желание экспериментировать и открывать разные отечественные вина
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино ценового сегмента "medium"



«АРИСТОВ»

Игристое вино географического наименования полусухое белое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Бианка, Пино Блан, Мускат бархатный
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада августа - первая декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации. Осветление методом периодической флотации. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. Условия 17-18°C
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	25-40 г/дм ³ 25-40 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,7 ккал (371 кДж) 88,7 kcal (371 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, свежий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Нежный и изысканный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °C 8-10 °C

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

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ : «АРИСТОВ»

Игристое вино географического
наименования полусухое белое



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,600 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см/ h 32,2 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062861899

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062861896

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
55

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11