ARISTOV

«АРИСТОВ»
Игристое вино географического наименования белое брют

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Игристые вина «Аристов» демонстрируют широту потенциала терруара, применяемых технологий и знаний виноделов «Кубань-Вино». Продукт, вышедший под новой ТМ, - стал результатом совместной работы нашей винодельни и известной итальянской компании «ENOFLY» в лице ее руководителя, энолога Луки Заваризе.

Произведено из винограда сортов Бианка, Пино блан, а свежее виноградное сусло для «Аристов» было приготовлено из сорта Мюллер Тургау. В бокале цвет игристого от светло-соломенного до золотистого, букет развитый, свежий и сочный. Вкус полный, гармонирующий с букетом. «Аристов» белое брют – прекрасный аперитив. Отлично сочетается с устрицами, холодными закусками и салатами с морепродуктами, сырами, фруктами. 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 друзьям, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино ценового сегмента "medium"

ARISTOV

«АРИСТОВ»
Игристое вино географического наименования белое брют

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :
«АРИСТОВ»
Игристое вино географического наименования белое брют

Доступный объем/Available volume:
0,75 L; 1,600 kg / 0,375 L; 0,844 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см; h 32,2 см / Ø 7,8 см; h 26,8 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6 / 6

Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box:
4607062861905 / 4607062863237

Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging:
14607062861902 / 14607062863234

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
55 / 90

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
11 / 18

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка, Пино Блан, Мюллер Тургау
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	Первая декада августа - вторая 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	10 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. Условия 17-18 °С
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	6-15 г/дм3 6-15 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал (330 кДж) 78,8 kcal (330 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 °С 8-10 °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