



ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное «Аристов. Кюве Александр. Интенсо Россо 2019»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged dry red «Aristov. Cuvée Alexander. Intenso Rosso 2019»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Аристов. Кюве Александр. Интенсо Россо 2019 — совершенно неподражаемое и преисполненное интенсивностью вино с многомерным ягодно-фруктовым букетом, обволакивающим вкусом и шелковистыми танинами в сопровождении пряного послевкусия.

Закладка ягод сорта Анчелотта Таманская (возраст лоз 15 лет), выращенных на залитых солнцем виноградниках Таманского полуострова, производилась целыми гроздьями с последующей разгрузкой винификатора и проведением яблочно-молочного брожения. Вино выдержано 6 месяцев в стали и 30 месяцев в дубе, что наделило его насыщенным рубиновым цветом и бархатистой глубиной вкуса.

Плотный, отлично сбалансированный вкус с бархатистой текстурой образует гипнотически стойкое послевкусие. Интенсо Россо обладает хорошим потенциалом хранения, взрослея оно приобретает согревающую крепость и дополняется ароматами. Идеально сочетается с красным мясом, дичью, выдержанными сырами и темным шоколадом. Может использоваться для медитации. Рекомендуется подавать при 18–20 °C.

“Aristov. Cuvée Alexander. Intenso Rosso 2019” is an absolutely inimitable and intense wine with a multidimensional berry-fruit bouquet, enveloping taste and silky tannins accompanied by a spicy aftertaste.

Ancelotta Tamanskaya berries (15 years old), grown in the sun-drenched vineyards of the Taman Peninsula, were laid in whole bunches, followed by unloading the tanks and malolactic fermentation. The wine was aged for 6 months in steel and 30 months in oak, which gave it a rich ruby color and velvety depth of taste.

Dense, perfectly balanced taste with a velvety texture forms a hypnotically persistent aftertaste. Intenso Rosso has good storage potential; as it matures, it acquires a warming strength and complements by aromas. Pairs perfectly with red meat, game, aged cheeses and dark chocolate. Can be used for meditation. We recommend to be served at 18–20 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений.

Men and women 30+ with above average income. Well educated, passionate about wine and knowledgeable about it. Open to new ideas, looking for perfect combinations and unexpected solutions.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию.

A unique product, released in a limited edition - a business gift, a gift for a personal wine collection.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай.

Gourmet dinner with family, business dinner, special occasion.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное сухое красное «Аристов. Кюве Александр. Интенсо Россо 2019»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged dry red «Aristov. Cuvee Alexander. Intenso Rosso 2019»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Анчелотта Таманская Ancelotta Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры – металлическая с одним ярусом проволоки (АЗОС).
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	125,71 ц/га 125,71 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20–22%. Брожение проводят целыми гроздьями винограда, на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25°, с регулярным орошением «шапки» мезги. После спиртового брожения производится внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ (без снятия с мезги). После окончания ЯМБ проводится разгрузка мезги с дальнейшей выдержкой в емкостях из нержавеющей стали. The grapes are harvested at 20–22% sugar. Fermentation is carried out with whole bunches of grapes, on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of up to 25°, with regular irrigation of the «cap» of the pulp. After alcoholic fermentation, a pure bacterial culture is added for malolactic fermentation (without removing it from the pulp). After malolactic fermentation is completed, the pulp is unloaded with further aging in stainless steel tanks.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка производится в емкостях из нержавеющей стали в течении 6 месяцев, затем в дубовой таре не менее 30 месяцев при температуре 14–16° С. Aging is carried out in stainless steel tanks for 6 months, then in oak barrels for at least 30 months at a temperature of 14–16° C.



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0–13,0 % об. 11,0–13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–7,0 г/л 5,0–7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового From ruby to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Выразительный, изобилует нотами спелых красных фруктов и темных ягод, украшенными деликатными нотками пряностей и чернослива Expressive, full of ripe red fruit and dark berry notes, adorned with delicate hints of spice and prunes
ВКУС TASTE	Вино обладает плотным, отлично сбалансированным вкусом с бархатистой текстурой, шелковистыми танинами и стойким послевкусием The wine has a dense, well-balanced taste with a velvety texture, silky tannins and a persistent aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	18–20 °С 18–20 °C

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

vysokiyberegwine.ru

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037258875

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037258872

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10