

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ANIMA ARISTOV / АНИМА АРИСТОВ»

Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «ANIMA ARISTOV»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

При создании вин Aristov, виноделы прошли долгий путь: от детальной оценки сортов винограда, тщательной селекции и качественного районирования к созданию трендового вина. Концепция серии Anima воплощает жизненное начало, раскрывающее чувственность и эмоциональность, тесно связывая «женское» и «мужское» в каждом из нас.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое Anima Aristov – это совокупность эстетики, непревзойденного вкуса и современного дизайна в обрамлении многолетнего опыта виноделов «Кубань-Вино». Задачей было создать деликатное игристое в европейском стиле Просекко, раскрывающее изысканный сорт винограда Бианка, инновационность и статус компании. Вино произведено акратофорным методом (метод Шарма) в ёмкостях из нержавеющей стали при постоянно контролируемой температуре 16-18 °С с последующим батонажем на тонком дрожжевом осадке в течение 2 месяцев. После ферментации вино отправляют на кратковременную выдержку сроком 10-15 дней.

Цвет игристого Anima Aristov в бокале завораживает бледно-золотистым оттенком с мягким зеленоватым подтоном. Деликатный мусс и мелкодисперсная игра пузырьков создаёт атмосферу торжественности. Букет раскрывается постепенно и тонко в лёгких сливочно-кремовых нотах с минеральными вкраплениями в аромате. Игристое обладает сбалансированным, сочным вкусом с лёгкими нюансами зелёных фруктов. Свежий стиль Anima Aristov прекрасно подходит на роль аперитива, а также составит превосходную пару для лёгких блюд, закусок, сыров и различных морепродуктов. Рекомендуемая температура подачи 8-10 °С.

When creating Aristov wines, winemakers have come a long way: from a detailed assessment of grape varieties, careful selection and high-quality regionalization to the creation of a trendy wine. The concept of the Anima series embodies the principle of life, revealing sensuality and emotionality, closely linking the "female" and "male" in each of us.

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula" brut white Anima Aristov is a combination of aesthetics, unsurpassed taste and modern design framed by many years of experience of winemakers of our winery. The challenge was to create a delicate sparkling wine in European-style of Prosecco that reveals the exquisite Bianca grape variety as well as innovation and status of the company. The wine is produced by the Charmet method in stainless steel tanks at a constantly controlled temperature of 16-18 °C, followed by batonage on fine yeast lees for 2 months. After fermentation, the wine is sent for short-term aging for a period of 10-15 days.

The color of the sparkling Anima Aristov in the glass fascinates with a pale golden hue with a soft greenish undertone. Delicate mousse and finely dispersed play of bubbles creates an atmosphere of solemnity. The bouquet develops gradually and subtly in light creamy notes with mineral patches in the aroma. Sparkling has a balanced, juicy taste with light nuances of green fruits. The fresh style of Anima Aristov is perfect as an aperitif and makes an excellent pair for light dishes, snacks, cheeses and various seafood. The recommended serving temperature is 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, доход средний и выше, интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор. Ведут активный образ жизни, находятся в центре событий. Заботятся об имидже и статусе / Men and women 25+, average income and above, are interested in wines, understand and improve their knowledge, experiment and broaden their horizons. Lead an active lifestyle, are in the center of events. Care about image and status

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Привлекательный продукт в оригинальном исполнении, попробовать новинку, получить новый опыт, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин / An attractive product in an original design, try something new, get a new experience, find an analogue to the preferred styles of European wines

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, Романтическое свидание. В гордом одиночестве, погружившись в размышления о великом / Meeting of friends and relatives. Business lunch or dinner, Romantic date. In proud solitude, immersed in reflections on the great

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

low premium

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «ANIMA ARISTOV / АНИМА АРИСТОВ» / Russian sparkling wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «ANIMA ARISTOV»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка Bianca
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный Manual, mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая - вторая декада августа First - second decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	149,19 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12-19 лет 12-19 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в емкостях из нержавеющей стали с автоматическим контролем температуры брожения 16-18 °С, по окончании брожения - снятие и батонаж на тонком дрожжевом осадке в течение 2 месяцев Fermentation in stainless steel tanks with automatic fermentation temperature control 16-18 °C, at the end of fermentation - removal and batonage on fine yeast lees for 2 months
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Брожение в нержавеющей акратофорах в течение 21 дня при температуре от +16 до +18 °С, фильтрация, холодный розлив при температуре от 0 до +5 °С. Fermentation in stainless acratophores for 21 days at a temperature of +16 to +18 °C, filtration, cold bottling at a temperature of 0 to +5 °C.
ВЫДЕРЖКА AGING	Кратковременная выдержка на дрожжевом осадке в течение 10-15 дней Short-term aging on yeast lees for 10-15 days

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/л 6,0-15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	С зеленоватым оттенком With a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Минеральный с легким кремовым оттенком, свежий, чистый Mineral with a slight creamy tint, fresh, clean
ВКУС TASTE	Легкие нюансы зеленых фруктов Light nuances of green fruits
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 °С 8-10 °С

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 aristovwine.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L; 1,466 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см; h 27 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254594

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254591

Код АП: 441

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

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