

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «АНИМА АРИСТОВ. Пино Неро-Санджовезе»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman peninsula dry red ANIMA ARISTOV. Pino Nero-Sangiovese"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Anima Aristov – взрывная серия освежающих вин в оригинальном итальянском стиле и эксклюзивном сортовом составе. Здесь каждый представитель – это чистая магия, завораживающая своими особенностями: пикантный Пино Гри, яркий Санджовезе и загадочный Пино Нуар представлены в белом, розовом и красном цветах. Anima Aristov – то, что нужно, чтобы лучшие моменты становились еще ярче, а каждый бокал наполнялся новыми открытиями.

Серия Anima Aristov создавалась без выдержки с применением особенных технологических приёмов, чтобы максимально продемонстрировать сортовые характеристики винограда итальянского происхождения, выращенного на Таманском полуострове Краснодарского края, в их авторском прочтении.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ANIMA ARISTOV. Пино Неро-Санджовезе» изготовлено в необыкновенном купаже сортов Пино Нуар и Санджовезе. Цвет в бокале от рубинового до тёмно-рубинового. Благодаря применению технологии двойной экстракции винограда и выдержке в альтернативном дубе определенных частей виноматериала «ANIMA ARISTOV. Пино Неро-Санджовезе» приобрело слегка пряный ароматический профиль с преобладанием тонов чёрных фруктов и мягким оттенком специй. Вино очаровывает округлыми ягодно-фруктовыми тонами во вкусе. Послевкусие завершается лёгкой терпкостью в утонченных и бархатистых танинах. Температура сервировки сухого красного «ANIMA ARISTOV. Пино Неро-Санджовезе» составляет 14-16 °C.

Anima Aristov is an explosive series of refreshing wines in the original Italian style and exclusive varietal composition. Each wine in the series is pure magic, captivating with its own characteristics: spicy Pinot Gris, bright Sangiovese and mysterious Pinot Noir are presented in white, pink and red colors. Anima Aristov is what you need to make the best moments even brighter and every glass filled with new discoveries.

The Anima Aristov series was created without aging using special technological methods in order to maximally demonstrate the varietal characteristics of grapes of Italian origin grown on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region in author's interpretation.

Russian wine with PGI "Kuban. Taman Peninsula dry red ANIMA ARISTOV. Pinot Nero Sangiovese" made in an unusual blend of Pinot Noir and Sangiovese varieties. The color in the glass ranges from ruby to dark ruby. "ANIMA ARISTOV. Pinot Nero-Sangiovese" has acquired a slightly spicy aromatic profile with a predominance of black fruit tones and a soft touch of spices which is achieved due to the use of double grape extraction technology and partial aging in alternative oak. The wine captivates with rounded berry-fruit tones on the palate. The aftertaste ends with a light astringency in refined and velvety tannins. Serving temperature of dry red "ANIMA ARISTOV. Pino Nero Sangiovese" is 14-16 °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, 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

Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин в оригинальном исполнении. / Be in trend, experiment, try something new, choose an analogue of the preferred styles of European wines in the original version

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, романтическое свидание. / Meeting of friends and relatives. Business lunch or dinner, romantic date.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING

Low Premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием
«Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «АНИМА
АРИСТОВ. Пино Неро-Санджовезе»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban.
Taman peninsula dry red ANIMA ARISTOV. Pino Nero-Sangiovese"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Пино Нуар, Санджовезе Pinot Noir, Sangiovese
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком штамбе, в неукрывной зоне с вертикальным формированием прироста лоз. Тип шпалеры - металлическая оцинкованная с 3 ярусами проволоки.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, 2022 September, 2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	Пино Нуар - 116,7 ц/га ; Санджовезе 187,47 ц/га Pino Noire - 116,7 cwt/ha ; Sangiovese 187,47 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Пино Нуар - 4года ; Санджовезе - 18 лет Pino Noire - 4 years ; Sangiovese - 18 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ
ФЕРМЕНТАЦИИ

Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфигуют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После производится сьем с осадка с дальнейшей защитой и купажированием сортовых виноматериалов.

PRIMARY FERMENTATION

The grape harvest is carried out on sugars of 20-22%. Processing made according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. After that, it is removed from the sediment with further protection and blending of varietal wine materials.

ВЫДЕРЖКА
AGING

Без выдержки
No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % ОБ. 10,5 - 12,5 % VOL.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 7,0 г/л Less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 7,0 г/л 5,0 - 7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,2 ккал 75,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового From ruby to dark-ruby
АРОМАТ BOUQUET	Слегка пряный, с преобладанием тонов черных фруктов и легким оттенком специй. Slightly spicy, with a predominance of black fruit tones and a slight hint of spices
ВКУС TASTE	Терпкий, округлый, с преобладанием ягодно-фруктовых нот, со средним по продолжительности послевкусием Tart, round with a predominance of berry and fruit notes, with a medium-long aftertaste

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE

14-16 °C
14-16 °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 aristovwine.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,57 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,9 см / h 31 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037256482

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256489

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16