



# ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов. Рислинг»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Aristov. Riesling»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Такса, тигр и морской конёк! Такое трио сложно не заметить - яркая и игривая серия уникальных моносортовых вин.

Эти вина задают настроение дня, добавляя оригинальный вкус в вашу винную палитру. Вина в трёх классических цветах: белое - Рислинг, розовое и красное - Каберне Совиньон, были созданы в модных винных трендах - мягкий свежий вкус, гармоничный аромат и мини-история в каждой бутылке.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Aristov. Рислинг» - многогранное вино для моментов, когда жизнь немного удивляет и завораживает, например, как наша такса на этикетке. Выдыхай и пей - летнее, эксцентричное и освежающее, поражающее оттенками аромата и вкуса при каждом глотке! Вино изготовлено из отборного винограда сорта Рислинг Рейнский (возраст лоз 15 лет). Цвет в бокале от светло-соломенного до светло-золотистого. Свежий слаженный аромат создаёт неповторимый симбиоз с лёгким и гармоничным вкусом. Вино прекрасно подойдёт к морепродуктам, блюдам из птицы и устрицам. Для полноценного раскрытия всех свойств рекомендуем подавать его при температуре 14-16°C.

Dachshund, tiger and seahorse! It's hard not to notice such a trio - a bright and playful series of unique single-varietal wines. These wines set the mood of the day, adding original flavor to your wine palette. Wines in three classic colors: white - Riesling, rose and red - Cabernet Sauvignon, were created in fashionable wine trends - soft fresh taste, harmonious aroma and a mini-story in each bottle.

Russian wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" dry white "Aristov. Riesling" is a multi-faceted wine for moments when life surprises and fascinates a little, for example, like our dachshund on the label. Exhale and drink - summery, eccentric and refreshing, striking with shades of aroma and taste with every sip! The wine is made from selected Riesling Rhine grapes (vines age 15 years). The color in the glass is from light straw to light golden. Fresh harmonious aroma creates a unique symbiosis with a light and harmonious taste. The wine is perfect for seafood, poultry and oysters. To fully reveal all the properties, we recommend serving it at a temperature of 14-16°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ

Мужчины и женщины 20+, достаток средний и выше среднего, современные и образованные, новаторы открытые к экспериментам, ярким эмоциям.

PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Men and women 20+, average and above average income, modern and educated, innovators open to experiments, bright emotions.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Нестандартный яркий дизайн, попробовать что-то новое.  
Custom bright design, try something new.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей, вечеринка, пикник.  
Friends meeting, party, picnic

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Российское вино класса «low-premium»  
Russian wine class «low-premium»

# ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Аристов. Рислинг»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Aristov. Riesling»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной, механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	121,59 ц/га 121,59 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 21-23%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сусла проводится с помощью технологического способа – флотация. Брожение с применением альтернативного дуба в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев The grape harvest is carried out on sugars of 21-23%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation. Fermentation using alternative oak in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, the yeast sediment is removed with further batonage on a thin yeast sediment for at least 4 months.

ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No
-------------------	--------------------

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/дм³ 6,0-8,0 g/dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,9 ккал 79,9 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до светло-золотистого Light straw to light golden
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, слаженный Fresh, light, harmonious
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Clean, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-14 °С 10-14 °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 / 1,308 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 7,7 см / h 33 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037253160

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037253167

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
80

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
20