

ARISTOV



Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ БЛАН» / Sparkling wine with protected denomination of origin «South Bank of Taman» aged extra brut white «ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER. BLANC DE BLANC»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs» уникально в своем исполнении. Вина данной категории изготавливаются исключительно из белого сорта винограда, дословно «Blanc de Blancs» переводится как «Белое из Белого».

«Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs» создано из винограда сорта Шардоне, самого востребованного и распространенного во Франции, по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения.

Говоря об органолептических свойствах, вино хорошо сбалансированно и гармонично. Цвет в бокале от бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком. Букет развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми хрустящей минеральной свежестью. Вкус изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием. Тонкая жемчужная пена и долгоиграющий перляж создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента.

Выдержанное экстра брют белое «Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs» станет идеальным сопровождением важных событий в вашей жизни. Наиболее гармоничным и изысканным сопровождением послужит черная икра. Подавать, предварительно охладив до 6-8 °C.

Sparkling wine with PDO "South Coast of Taman" aged extra brut white "Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs" is unique in the way it is created. Wines of this category are made exclusively from white grape varieties, literally "Blanc de Blancs" translates as "White from White", meaning the color of the grape variety.

"Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs" is created from Chardonnay grapes according to the classical technology of secondary fermentation in a bottle with aging for at least 9 months after the end of fermentation.

Speaking of organoleptic properties, the wine is well balanced and harmonious. Color in the glass is varying from pale straw to light straw with a greenish tint. The bouquet is well-developed, with pronounced tones of white fruits, light floral shades, accentuated by crisp mineral freshness. The taste is refined, fresh, velvety with a long developing aftertaste. Thin pearl foam and long-lasting play will create a festive atmosphere and emphasize the solemnity of the moment.

Aged extra brut white "Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs" will be the perfect accompaniment to important events in your life. The most harmonious and sophisticated pair will be black caviar. Serve cooled to 6-8 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднер / Mostly men 30-50 years of age with middle and above average wealth
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ / MOTIVES FOR PURCHASE	Качественный продукт по адекватной цене / Quality product at an adequate price
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ / REASONS FOR CONSUMPTION	Романтический ужин / Romantic dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ / PRICE POSITIONING	Российские выдержанные вина класса "премиум" / Russian aged premium wines

ARISTOV

Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «АРИСТОВ. КЮБЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ БЛАН» / Sparkling wine with protected denomination of origin "South Bank of Taman" aged extra brut white "ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER. BLANC DE BLANC"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Спиральный кордон
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа - первая декада сентября Third decade of August - first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	100 ц/га 100 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение в стали при контролируемой температуре 14-16 °C Fermentation in steel at a controlled temperature of 14-16 °C
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация Bottle fermentation
ВЫДЕРЖКА AGING	9 месяцев в бутылке на осадке 9 months in a bottle on lees

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм3 less than 6 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,7 ккал 80,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком From pale straw to light straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Развитый с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью Developed with pronounced tones of white fruits, light floral notes, emphasized by mineral freshness
ВКУС TASTE	Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием Refined, fresh, velvety with a long developing aftertaste

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ
SERVING TEMPERATURE 6-8°C
6-8°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:
0,75L; 1,641 kg

Размер / Size:
Ø 10,3 x h 28,4 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037252354

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037252351

Код АП: 442

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

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