



---

«АРИСТОВ. АНЧЕЛОТТА» Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное  
“ARISTOV. ANCELOTTA” wine with protected geographical indication “Kuban. Tamagne Peninsula” red dry

---

**ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:**

Первые вина под маркой «Аристов» были выпущены весной 2016 года и названы в честь Александра Аристова – одного из собственников холдинга «Ариант», который в начале 2000-х принял стратегическое решение инвестировать в собственные виноградники, благодаря чему состоялось возрождение отечественного виноградарства на Тамани. Игристые вина «Аристов» во многом инновационны – под руководством энолога компании Enofly Луки Заваризе была проведена тщательная селекция сортов, использована уникальная методика применения свежего виноградного сусла и получен продукт, максимально приближенный к стилю игристых вин региона Просекко. Начало 2017 года было ознаменовано выпуском ещё одного игристого вина – «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар», которое произвели по классической технологии шампанизации из сорта Пино Нуар – вторичной ферментацией в бутылке. К лету 2017 марка дополнена и серией тихих вин «Аристов». Акцент в ней сделан на сорта, которые имеют итальянское происхождение и лучше других способны проявить оригинальный стиль вин этой серии. Ещё одним итальянским сортом винограда, который мы отобрали в коллекцию тихих вин «Аристов», стал Анчелотта. Данный сорт на своей родине возделывается в основном в регионе Эмилия-Романья – одной из самых больших областей Италии. Русский вариант Анчелотты отличается самобытностью и самодостаточностью – играет цветами от рубинового до темно-рубинового, звучит нотами черных фруктов, специй, с немного «анималистичными» оттенками, удивляет плотным, густым и сочным вкусом с длинным бархатистым шлейфом. «Аристов. Анчелотта» великолепно подходит к блюдам из красного мяса и зрелым сырам с пикантным вкусом.

The first wines under the “Aristov” brand were issued in the spring of 2016 and named after Alexander Aristov, one of the owners of the Ariant holding. Alexander Aristov in the early 2000s made a strategic decision to invest in its own vineyards, thanks to which the revival of the domestic viticulture on Taman was held. Sparkling wines “Aristov” are largely innovative – under the guidance of enologist of Enofly Lukas Zavarize careful selection of varieties was carried out, a unique method of using fresh grape must was used and a product close to the style of sparkling wines of the Prosecco region was obtained. The beginning of 2017 was marked by the release of another sparkling wine – “Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Noir”, which was produced according to the classical technology of sparkling wines from the Pinot Noir variety – secondary fermentation carried out in a bottle. By the summer of 2017, the brand was supplemented with a series of still wines. The accent made on varieties of Italian origin, which are able to show the original style of the wines.

Another Italian grape variety, which we took in the collection of still wines “Aristov” was Ancelotta. This variety is cultivated mainly in the Emilia-Romagna region – one of the largest areas of Italy. The Russian version of Ancelotta is distinguished by its originality and self-sufficiency – it plays with colors from ruby to dark ruby, it sounds with notes of black fruits, spices, with a little “animalistic” shades, it surprises with dense, thick and juicy taste with a long velvety tail. “Aristov. Ancelotta” perfectly suits dishes from red meat and mature cheeses with a piquant taste.

**ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:**

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators with medium income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса “low-premium” / Russian wine class “low-premium”



«АРИСТОВ. АНЧЕЛОТТА» Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное  
"ARISTOV. ANCELOTTA" wine with protected geographical indication  
"Kuban. Tamagne Peninsula" red dry

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Анчелотта Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовидная формировка куста Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение суслу на мезге, проведение специальных методик перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения. Fermentation of the pulp on the mash, carrying out special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	13-14 % об. 13-14 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more than 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	82,4 ккал 82,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового From ruby to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Терпкий, с преобладанием тонов черных фруктов, специй и легких анималистических нот Tart, with a predominance of tones of black fruits, spices and light animalistic notes
ВКУС TASTE	Плотный, густой, слегка вяжущий, с длинным послевкусием Dense, thick, slightly astringent, with a 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(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru  
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru /kubanvino1956 /chateautamagnerussie



Доступный объем/Available volume:  
0,75L / 1,240 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,2 см/ h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864630

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864637

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
18