

ARISTOV



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое красное «ANIMA ARISTOV/АНИМА АРИСТОВ. Анчелотта»
Russian wine with the protected designation of origin «South Coast of Taman» aged sweet red «ANIMA ARISTOV / ANIMA ARISTOV. Ancelotta»

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 вина Anima. Aristov воплощает жизненное начало, раскрывающее чувственность и эмоциональность, тесно связывая «женское» и «мужское» в каждом из нас.

Выдержанное красное сладкое вино «Anima Aristov. Анчелотта» выполнено в итальянской стилистике Recioto (речото). Вино изготовлено из винограда сорта Анчелотта Таманская, выращенного и переработанного в границах географического объекта «Южный берег Тамани», тщательно отобранного и подвергнутого естественному увяданию на лозе. Брожение в бочках из американского дуба с последующей выдержкой 20 месяцев способствовало раскрытию сортового потенциала, показав многогранно насыщенный аромат и вкус. Вино имеет пурпурный цвет с рубиновым отливом. Сложный аромат, характерный для вин из увяленного винограда и прошедших созревание в дубовой бочке, гармонирует с развитым и полным вкусом. Прекрасным гастрономическим сочетанием сладкому дижестиву станут десерты на любой вкус.

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. Anima wine concept. Aristov embodies the vital principle, revealing sensuality and emotionality, closely linking the "female" and "male" in each of us.

Aged red sweet wine "Anima Aristov. Ancelotta" is made in the Italian Recioto style. The wine is made from Ancelotta grapes, grown and processed within the boundaries of the geographical object "South Coast of Taman", carefully selected and subjected to natural withering on the vine. Fermentation in American oak barrels, followed by 20 months of aging, contributed to the disclosure of the varietal potential, showing a multifaceted rich aroma and taste. The wine has a purple color with a ruby tint. The complex aroma, typical for wines made from dried grapes and aged in oak barrels, is in harmony with the developed and full taste. Desserts for every taste will be an excellent gastronomic combination with a sweet digestif.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, интересуются винами, новаторы, сторонники оригинального, увлечены эногастрономическими поисками, часто посещают рестораны и кафе /men and women 30+, Interested in wines, innovators, supporters of the original, passionate about wine and gastronomic searches, often visit restaurants and cafes
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку, оригинальный подарок, в собственную винотеку / Try a novelty, an original gift, own wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	В качестве дижестива или сопровождения десертов на любом мероприятии, от семейного ужина до грандиозного торжества/ as a digestif or accompaniment to desserts at any event, from a family dinner to a grand celebration

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ Супер премиум
PRICE POSITIONING Super premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое красное «ANIMA ARISTOV/АНИМА АРИСТОВ. Анчелотта»
Russian wine with the protected designation of origin «South Coast of Taman» aged sweet red «ANIMA ARISTOV / ANIMA ARISTOV. Ancelotta»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Анчелотта Таманская
VARIETAL	Tamanian Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком кордоне АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90 ц/га 90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноград увяливается для данного продукта, переработка ведется в редуцированном режиме, брожение проходит на мезге, в течении 30-40 дней, с дальнейшей выдержкой в дубе не менее 1 года.
ВЫДЕРЖКА	Брожение и выдержка после его окончания 20 месяцев в бочке из американского дуба.
AGING	Fermentation and aging after 20 months in an American oak barrel

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10-12 % об. 10-12 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	210-230 г/дм ³ 210-230 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм ³ 6,0±1,0 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	162,5 ккал 162,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Насыщенный пурпурный с рубиновым отливом Deep purple with ruby tint
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, характерный для вин из увяленного винограда и прошедших созревание в дубовой бочке Complex, typical for wines made from withered grapes and matured in an oak barrel
ВКУС	полный, развитый, гармоничный
TASTE	full, developed, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	9-12 °C 9-12 °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:
0,375 L; 0,895 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 5,6 см; h 33,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254297

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254294

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages
on a pallet (Euro): 120

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 40