

ARISTOV



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР»
Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged extra brut white «ARISTOV. CUVE ALEXANDER. Blanc de Noir»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российские игристые вина «Аристов» и «Аристов. Кюве Александр» демонстрируют широту потенциала терруара, применяемых технологий и знаний виноделов «Кубань-Вино». Новые линейки стали результатом совместной работы нашей винодельни и известной итальянской компании «ENOFLY» в лице ее руководителя, энолога Луки Заваризе.

«Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар» произведено в классическом французском стиле Blanc de Noir (белое из черного) и отвечает ожиданиям почитателей вин региона Шампань, созданных исключительно из сорта Пино Нуар. Технология производства белых вин из красных сортов винограда, являясь одной из наиболее редких и ценных, демонстрирует высокий профессионализм виноделов и качество выращиваемого винограда.

Белое «Аристов. Кюве Александр», приготовленное, конечно, из Пино Черный, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова, проходит выдержку на осадке в бутылке в соответствии с классической технологией и обладает светло-соломенным цветом, красивой равномерной «игрой», ароматом белых фруктов на фоне минеральных нот.

«Аристов. Кюве Александр» станет хорошим аперитивом в важный для вас день. А вот разные грани своего характера белое игристое раскроет в тандеме с морепродуктами и икрой. Подавать, обязательно предварительно охладив до 6-8°C.

Russian sparkling wines «Aristov» and «Aristov Cuvée Alexander» demonstrate the breadth of terroir potential, applied technologies and knowledge of «Kuban-Vino» winemakers. The new series is the result of the joint work of our winery and the well-known Italian company ENOFLY and the head of the company, the enologist Luka Zavarize.

«Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Noir» made in the classic French style «Blanc de Noir» (white from black). Wine meets the expectations of Champagne region and fans of wines made exclusively from Pinot Noir grape variety. The production technology of white wines from red grape varieties, being one of the rarest and most valuable, demonstrates the high professionalism of winemakers and the quality of grown grapes.

White «Aristov. Cuvée Alexander» made from Pinot Noir, grown in the own vineyards of the Taman Peninsula. Wine is aged on the lees in a bottle in accordance with classical technology and has a light straw color, a beautiful play, the aroma of white fruits against a background of mineral notes.

«Aristov. Cuvée Alexandre» will be a good aperitif on an important day for you. The white sparkling wine will reveal different facets of its character in tandem with seafood and caviar. Serve pre-cooled to 6-8°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Men and women of 30-50 years old with average and above average income
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 wine of "premium" class

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ НУАР»
Russian sparkling wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged extra brut white «ARISTOV. CUVE ALEXANDER. Blanc de Noir»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Черный Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Формировка двуплечий Гюйо. В неукрывной культуре. Guyot pruning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Последняя декада августа – первая декада сентября. last decade of August – first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	60-70 ц/га 60-70 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	15 лет 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Пино черный. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С. Use of hyperoxidation technology for Pinot Noir varieties. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 °C.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампанизация. Температурные условия 14 °С Bottle fermentation. Temperature conditions 14 °C
ВЫДЕРЖКА FINING	Не менее 9 месяцев после окончания брожения Not less than 9 months after the end of fermentation



Доступный объем/Available volume:
0,75L; 1,641 kg /бутылка
0,75L; 1,761 kg /подарочная коробка

Размер / Size:
Ø 10,3 x h 28,4 см /бутылка
10,6x29,2 см /подарочная коробка

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
4 /бутылка
4 /подарочная коробка

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037250770 – бутылка
4630037250794 – подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250777 – бутылка
14630037250791 – подарочная коробка

Код АП: 4421

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

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6 г/дм ³ less than 6 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный Light straw
АРОМАТ BOUQUET	Букет развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью The bouquet is developed, with pronounced tones of white fruits, light floral hues, accentuated by mineral freshness
ВКУС TASTE	Свежий, с лёгкой бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием Fresh, with a light velvety and 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