

ARISTOV



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



Игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный Берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР»

Sparkling wine with protected denomination of origin «South Coast of Taman» aged extra brut rose «ARISTOV. CUVE ALEXANDER»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристые вина Aristov Cuvée Alexander – результат совместной работы «Кубань-Вино» и известной итальянской компании ENOFLY. Руководитель и энолог компании Лука Заваризе и наша команда виноделов провели тщательную селекцию и оценку сортов винограда, отобрали ряд сортов, которые позволили добиться идеальных органолептических характеристик.

Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют розовое Aristov Cuvée Alexander приготовлено из винограда благородных сортов Пино Нуар и Каберне Совиньон. Для получения легкого выдержанного вина с продолжительным послевкусием применяется сусло высшего качества – «кюве», контактирующее с кожей и косточками спелых ягод минимальное количество времени. Игристое проходит выдержку не менее 9 месяцев в бутылке после окончания брожения в соответствии с классической технологией.

Игристое выдержанное экстра брют розовое Aristov Cuvée Alexander обладает цветом лепестков нежной розы с телесным оттенком. Букет тонкий, сбалансированный, с преобладанием мягких ягодных нот в сочетании с легкими минеральными вкраплениями. Вкус изысканный, тонкий, свежий, с долгой «игрой» и приятной бархатистостью. Розовое Aristov Cuvée Alexander станет великолепным аперитивом, отлично сочетается с сырами, красной икрой и блюдами из лосося.

Sparkling wines "Aristov. Cuvée Alexander" is the result of the joint work of "Kuban-Vino" and the famous Italian company "ENOFLY". The head and oenologist of the company, Luka Zavarise, together with our team of winemakers, conducted a thorough selection and evaluation and proposed the use of varieties that will achieve ideal organoleptic characteristics.

Sparkling wine with PDO "South Coast of Taman" aged extra brut rose Aristov Cuvée Alexander is made from the noble grape varieties Pinot Noir and Cabernet Sauvignon. To obtain a light aged wine with a long aftertaste we use "cuvée" - a top quality must, which was in contact with the skin and seeds of ripe berries for a minimum amount of time. Sparkling wine is aged for at least 9 months in a bottle after the end of fermentation in accordance with classical technology.

Sparkling aged extra brut rose Aristov Cuvée Alexander has the color of delicate rose petals. The bouquet is delicate, harmonious, with a predominance of soft berry notes combined with light mineral inclusions. The taste is refined, delicate, fresh, with a long "play" and pleasant velvety. Rose Aristov Cuvée Alexander will be a great aperitif, pairs well with cheeses, red caviar and salmon dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / 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 розовое «АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР»

Sparkling wine with protected denomination of origin «South Coast of Taman» aged extra brut rose «ARISTOV. CUVE ALEXANDER»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Нуар, Каберне Совиньон Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Кордон Азос
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа Third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	60-130 ц/га 60-130 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	4-5 лет 4-5 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Использование технологии гипероксидации для сортов Пино Нуар и Каберне Совиньон. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С. Using hyperoxidation technology for Pinot Noir and Cabernet Sauvignon varieties. Fermentation at a controlled temperature of 16-18 °C.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Бутылочная шампаннизация. Температурные условия 14 °С Bottle champagnization. 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:
4630037252378 - бутылка
4630037252408 - подарочная коробка

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037252375 - бутылка
14630037252405 - подарочная коробка

Код АП: 442

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

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

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	Жемчужно-розовый с телесным оттенком Pearly pink with a bodily shade
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, сбалансированный, с преобладанием нежных ягодных нот в сочетании с легкими минеральными оттенками delicate, harmonious, with a predominance of delicate berry notes combined with light mineral shades
ВКУС TASTE	Изысканный, свежий с долгим развивающимся послевкусием и приятной бархатистостью. Refined, fresh with a long developing aftertaste and pleasant velvety
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