

# ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Аристов.Кюве Александр.Блан де Блан 36»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Aristov. Cuvee Alexander. Blanc de Blancs 36» 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 36» создано из Шардоне, самого востребованного и распространенного сорта во Франции, по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой на осадке не менее 36 месяцев после окончания брожения.

Говоря об органолептических свойствах, вино хорошо сбалансированно и гармонично. Светло-золотистый оттенок с изумрудными бликами предвещает свежесть, а богатый букет белых фруктов и цветов окутан прохладной минеральностью. Вкус бархатистый, хрустящий, с долгим послевкусием. Изящная жемчужная пена и утонченный перляж создают атмосферу праздника. Выдержанное экстра брют белое «Aristov Cuvee Alexander. Blanc de Blancs 36» станет идеальным спутником особенных моментов, особенно в дуэте с черной икрой.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО  
ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL  
CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений

МОТИВЫ ДЛЯ  
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию

ПОВОДЫ ДЛЯ  
ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR  
CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай

ЦЕНОВОЕ  
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Premium

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Аристов.Кюве Александр.Блан де Блан 36»

#### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                     | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| СОРТ<br>VARIETAL                                         | Шардоне                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                   | Механизированный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                  | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста; металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС                                                                                                                                                                                                                                |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                   | Механизированный                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                           | Сентябрь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                           | 135,8 ц/га                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS               | 11 лет                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>PRIMARY FERMENTATION   | Сбор винограда осуществляется на сахарах 19–21. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. |
| МЕТОД ВТОРИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>SECONDARY FERMENTATION | После розлива тиражной смеси в бутылку происходит процесс брожения в течении 21 дня. После окончания процесса брожения производится перекладка бутылки. Далее следует выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 36 месяцев при температуре 14–16 градусов. По окончании выдержки проводится ремюаж и дегоржаж.                                                                                                        |
| ВЫДЕРЖКА<br>FINING                                       | Выдержка на дрожжевом осадке не менее 36 месяцев при температуре 14–16°                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



#### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 10,0–12,0% об. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | менее 6,0 г/л  |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5,0–8,0 г/л    |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 72,3 ккал      |

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                                           |                                                                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | От бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком                                             |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутые минеральной свежестью |
| ВКУС<br>TASTE                             | Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием                                            |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 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:  
0,75 L / 1,641kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 10,3 см / h 28,4 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4680644520223

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
1468064452020

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