

ARISTOV



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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Миллезимное игристое вино Aristov Cuvée Alexander создано из винограда лучшего качества, собранного в один определенный год. Это квинтэссенция отпечатка года, зафиксированная в совершенной чистоте и утонченности. Для его производства используется исключительно суело «кюве» — первая и самая ценная фракция сока, полученная при мягком прессовании отобранных ягод. Такое игристое становится собеседником — оно говорит не громко, но звучит глубоко, раскрываясь в каждом бокале, в каждой встрече с тем, кто готов его почувствовать.

Ключевая особенность производства — вторичная ферментация в бутылке по классической технологии. В базовое вино добавляют тиражный ликёр, дрожжевую разводку и вспомогательные компоненты, после чего оно разливается по бутылкам и выдерживается при температуре 11-15 °С. В процессе вторичного брожения уровень алкоголя повышается на 1,3-1,5 %, а углекислый газ, не покидая бутылку, растворяется в вине, образуя тонкий, изящный перляж и характерное послевкусие свежей выпечки.

Выдержанное игристое экстра брют белое «Аристов. Кюве Александр. Миллезимато» изготовлено из винограда урожая 2022 года, исключительно из отобранных сортов Шардоне, Рислинг Рейнский и Пино Белый. Его светло-соломенный цвет с переливами от зеленоватых до золотистых оттенков подчёркивает свежесть и утонченность стиля. Тонкая игра пузырьков придаёт вину живость и аристократичность. Букет развитый и многослойный: спелые фрукты, минеральные ноты, лёгкие тона выдержки создают ощущение глубины. Во вкусе — баланс и обволакивающая структура, гармонирующая с ароматическим профилем. Миллезимный экстра брют от ARISTOV прекрасно подойдёт в качестве аперитива, к тартару из морской рыбы, устрицам, карпаччо из гребешка, а также к лёгким сырам с белой плесенью. Рекомендуемая температура подачи 5-7 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+, имеющие достаток выше среднего, интересуются винами и разбираются в них. Выбирают элегантность, ценят качество и статус, готовы к экспериментам

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Классическое выдержанное игристое для особых случаев, в личную винотеку / коллекцию

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин, особый случай, торжество

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

ARISTOV

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формирование АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Шардоне – 139,94 ц/га, Рислинг Рейнский – 148,67 ц/га, Пино Белый – 123,85 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Шардоне – 19 лет, Рислинг Рейнский – 12 лет, Пино Белый – 17 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Переработку винограда проводят отдельно по каждому сорту. После отделения гребней, дробление осуществляют по специальному «мягкому режиму», для осуществления наиболее щадящего раздавливания ягоды. Полученную мезгу сульфитируют диоксидом серы до 50 мг/дм ³ и охлаждают до температуры 15-16 °С. Стеkanie мезги проводят в пневматическом прессе или других прессах, в специальном «мягком» режиме с отключением функции раскачивания пресса для осуществления меньшего перетиранья кожицы с сусликом. При прессовании проводят отделение суслика-самотека и суслика первого давления при давлении 0,2-0,4-0,6 бар. Полученное суслико охлаждают до температуры 14-16 °С. Осветление производится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	В базовое вино добавляется ликер, дрожжевая разводка, вспомогательные материалы. Вино разливается по бутылкам, которые закупориваются временными пробками и хранится в помещении при температуре 11-15 °С. За время вторичного брожения уровень алкоголя поднимается на 1,3-1,5%, а углекислый газ растворяется, образуя пузырьки. Дрожжевой осадок придает вину привкус хлеба, выпечки и тостов.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на дрожжевом осадке не менее 24 месяцев при температуре 14-16 °С



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,641 kg

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:
4680644520285

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644520282

Код АП: 441

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	10,0–12,0% об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	72,3 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с хорошо выраженными нотами спелых фруктов, минеральными оттенками и тонами выдержки
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °С