

ARISTOV



Игристое вино полусладкое белое «Аристов Классико/Aristov Classico»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино полусладкое белое «Aristov Classico» — про те моменты, когда хочется чуть больше мягкости и чуть больше настроения — никаких компромиссов между легкостью и насыщенностью. Оно не требует повода, но умеет стать центром внимания.

В основе — многосортной купаж, где классические европейские сорта с локальными автохтонами, создают объемный профиль с легкой сладостью. Виноград собирают при оптимальной зрелости, каждый сорт перерабатывается отдельно в щадящем режиме, чтобы сохранить чистоту и индивидуальность вкуса. Ферментация при контролируемых температурах раскрывает ароматический потенциал. Вторичная ферментация проходит резервуарным методом с контролем давления и температуры, формируя деликатную игру пузырьков и характерную для стиля мягкость вкуса.

Цвет в бокале светло-соломенный с живыми переливами от зеленоватых до золотистых оттенков. Аромат тонкий с акцентом на спелые фрукты и цветочные нюансы. Вкус полный и гармоничный, с гармоничной сладостью, сбалансированной свежестью и чистым округлым послевкусием. Полусладкое белое «Aristov Classico» отлично дополнит лёгкие закуски, фруктовые тарелки, десерты, мягкие сыры. Рекомендуемая температура подачи 5-7 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины от 18 лет, активные люди
со средним достатком и выше

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести игристое вино по доступной цене
в удобном формате, возможность получить
качественный продукт «здесь и сейчас»

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Для прогулок, пикников, вечеринок у друзей,
короткие путешествия (удобно брать в ручную
кладь), деловые ланчи

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ARISTOV

Игристое вино полусладкое белое «Аристов Классико/Aristov Classico»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОП VARIETAL	Алиготе, Бархатный, Бианка, Грюнер Таманский, Мускат Гамбургский, Мускат Оттонель, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Серый, Пино Черный, Платовский, Рислинг Рейнский, Ркацителли, Совиньон Белый, Солярис Таманский, Траминер Розовый, Уньи Блан, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Октябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	105,91 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 16,0 г / 100 см ³ . Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, 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°. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20 °С. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO ₂ – герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм ³ сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20 °С, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°С, предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7-+10°С и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4 °С. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ / ALCOHOL	10,0–12,0% об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	от 40,0 до 55,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0–8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	91,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5–7 °С



Доступный объем / Available volume:
0,2 L / 0,465 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 6,0 см / h 20,2 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 12

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644523316

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644523313

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 108

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18

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