

ARISTOV



Игристое вино брют белое «Аристов Классико/Aristov Classico»
Aristov Classico white brut sparkling wine

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино брют белое «Aristov Classico» — это легкость, у которой есть стиль. Без лишней помпезности, но с тем самым ощущением баланса «всё на своих местах». Оно про моменты, которые не требуют планов: внезапные встречи, длинные разговоры, теплые вечера, где бокал становится камертоном настроения.

В основе — многосортовой купаж, где каждый играет свою партию: от свежести Алиготе и Рислинга до ароматической мягкости Мускатов и структуры Пино. Он создает многогранный профиль, но без перегруженности — все звучит чисто, слаженно и понятно с первого глотка. Виноград собирают при оптимальной зрелости, после чего каждый сорт перерабатывается отдельно в щадящем режиме. Мягкое прессование и флотация позволяют сохранить чистоту сусла, а ферментация при контролируемых температурах раскрывает потенциал. Вторичная ферментация проходит резервуарным методом, формируя тонкую игру пузырьков, свежесть и аккуратную органолептику вина.

Цвет «Aristov Classico» светло-соломенный с живыми переливами от зеленоватых до золотистых оттенков. Аромат тонкий и чистый, с деликатными фруктово-цветочными нюансами. Вкус гармоничный, сбалансированный, с мягкой кислотностью и свежим, аккуратным послевкусием без тяжести. Хорошо сочетается с закусками, свежими салатами, морепродуктами, мягкими сырами и фруктами. Рекомендуемая температура подачи 5–7 °C.

Aristov Classico white brut sparkling wine is lightness with style. Without unnecessary pomp, but with that distinct feeling of balance where 'everything is in its place'. It is for moments that don't require plans: spontaneous gatherings, long conversations, and warm evenings where the glass becomes the tuning fork for the mood.

At its core is a multi-variety blend, where each plays its part, from the freshness of Aligoté and Riesling to the aromatic softness of the Muscats and the structure of Pinot. This creates a multifaceted profile, but without being overloaded — everything comes through cleanly, harmoniously, and clearly from the first sip. The grapes are harvested at optimal ripeness, after which each variety is processed separately using a gentle cycle. Gentle pressing and flotation preserve the purity of the must, while fermentation at controlled temperatures unlocks its potential. Secondary fermentation takes place using the tank method, forming a fine bead of bubbles, freshness, and well-balanced organoleptic features.

The colour of Aristov Classico is light straw with lively glints ranging from greenish to golden hues. The bouquet is delicate and clean, with subtle fruity and floral nuances. The taste is harmonious and balanced, with soft acidity and a fresh, precise aftertaste without heaviness. It pairs well with starters, fresh salads, seafood, soft cheeses, and fruit. The recommended serving temperature is 5–7°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины от 25 лет, активные люди
со средним достатком и выше

Men and women aged 25+, active individuals with
middle and above-average income

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественное игристое вино
по доступной цене для семейного праздника,
свидания, встречи с друзьями

To purchase a quality sparkling wine at an
affordable price for a family celebration, a date,
a get-together with friends

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Для семейного ужина, встречи с друзьями,
свидания, пикника

For a family dinner, meeting with friends, a date, a
picnic

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ARISTOV

Игристое вино брют белое «Аристов Классико/Aristov Classico» Aristov Classico white brut sparkling wine

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
COPT 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 Aligoté, Barkhatny, Bianca, Grüner Taman, Muscat Hamburg, Muscat-Ottonel, Müller-Thurgau, Pervenets Magaracha, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Platovsky, Rhine Riesling, Rkatsiteli, Sauvignon Blanc, Solaris Taman, Gewürztraminer, Ugni Blanc, Tsvetochny, Citron Magaracha, Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка Stem unprotected, trellis system: metal with a single wire tier, AZOS formation; galvanised metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-Октябрь August-October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	104,95 ц/га 104,95 dt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 16,0 г/100см³. 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 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала. Grapes are harvested with sugar content of at least 16.0 g/100 cm³. Processing and pressing of each grape variety are carried out separately and gently to avoid extracting polyphenols from the grape skins. The must is fined using the flotation technique. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is racked off the yeast lees, followed by blending and protection of the wine material.
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°C. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения СО ₂ — герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм³ сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°C, после чего проводится остановка брожения, путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°C. Предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7-+10°C и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°C. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов. During secondary fermentation the fermenting mixture is directed for champagnisation in fermentation tanks. Fermentation is carried out at temperatures not exceeding 20°C. For the first 24 hours, fermentation is open; after active CO ₂ release begins, it is sealed. During the secondary fermentation process, no less than 18 g/dm³ of sugar must be fermented, and a pressure of no less than 450 kPa at 20°C must be achieved in the fermentation tank. Subsequently, fermentation is halted by cooling the tirage mixture to the temperature of 0°C. The partially champagnised wine is then cooled to +7-10°C and racked off the lees. Then the champagnised wine is cooled to -4°C. The wine is cooled over a period not exceeding 18 hours, after which it is held at that temperature for no less than 48 hours.

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ / ALCOHOL	10,0—12,0% об. / 10,0—12,0% vol
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л / 6.0-15.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л / 5.0-8.0 g/L

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with hues ranging from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, delicate, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without oxidation notes
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5—7 °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 / 1,518 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,5 см / h 30,1 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644523286

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644523283

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 64

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