

ARISTOV



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения "Южный берег Тамани" выдержанное брют белое "АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ БЛАН» Russian sparkling wine with a protected designation of origin "South Coast of Taman" aged brut white "ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER. BLANC DE BLANC"

описание вина / Wine description:

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Аристов. Кюве Александр. Блан де Блан» создано исключительно из отборного белого винограда сорта Шардоне, выращенного на собственных виноградниках винодельни. Игристое типа «Блан де Блан», что в переводе «белое из белого», вошло в нашу жизнь сравнительно недавно, приблизительно в середине XX века, получив негласное звание «белое золото виноделия». При изготовлении игристого «Аристов. Кюве Александр. Блан де Блан» применяется классическая технология вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения.

Говоря об органолептических свойствах, вино отличается изысканностью и сбалансированностью. Цвет в бокале светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Аромат развитый, с выраженными тонами белых фруктов, лёгкими цветочными нотами, покрытыми вуалью минеральной свежести. Изысканный вкус поражает лёгкостью, бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием.

Выдержанное брют белое «Аристов. Кюве Александр. Блан де Блан» станет незаменимым дополнением значимых событий в вашей жизни. Жемчужная пена и мелкодисперсная игра создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента. Идеально в качестве сопровождения к закускам с чёрной икрой. Рекомендуемая температура подачи 6–8 °C.

Russian sparkling wine with PDO "South Coast of Taman" aged brut white "Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blanc" is created exclusively from selected white Chardonnay grapes grown in the winery's own vineyards. Sparkling wine of the type "Blanc de Blanc", which means "white from white". These wines entered our life relatively recently, approximately in the middle of the XX century, having received the unspoken title of "white gold of winemaking". In the production of sparkling wine "Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blanc", the classical technology of secondary fermentation in a bottle is used with an aging of at least 9 months after the end of fermentation.

Speaking of organoleptic properties, the wine is distinguished by refinement and balance. The color in the glass is light straw with a greenish tint. The aroma is developed, with pronounced tones of white fruits, light floral notes, covered with a veil of mineral freshness. The refined taste impresses with its lightness, velvety texture and a long developing aftertaste.

Aged brut white "Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blanc" will become an irreplaceable addition to significant events in your life. Pearl foam and finely dispersed play will create a festive atmosphere and emphasize the solemnity of the moment. Ideal as an accompaniment to appetizers with black caviar.

Recommended serving temperature 6–8 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ / PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего / men and women 30-50 years old with average and above average income
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 wine of "premium" class

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения "Южный берег Тамани" выдержанное брют белое "АРИСТОВ. КЮВЕ АЛЕКСАНДР. БЛАН ДЕ БЛАН»
Russian sparkling wine with a protected designation of origin "South Coast of Taman" aged brut white "ARISTOV. CUVÉE ALEXANDER. BLANC DE BLANC"
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОП VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября first decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95 ц/га 95 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноград перерабатывается в редуцированном режиме. Отбор сусла производится до 50%. Сусло флотируется с азотом и сброживается при температурах 16-18 °C The grapes are processed in a reductive mode. The wort selection is made up to 50%. The wort is floated with nitrogen and fermented at temperatures of 16-18 °C
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Виноматериал сброживается классическим способом в бутылке, выдержка на дрожжевом осадке проводится не менее 9 месяцев fermented in the classical way in a bottle, aging on yeast for at least 9 months
ВЫДЕРЖКА FINING	Приготовлено по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения Prepared according to the classic technology of secondary fermentation in a bottle with an aging of at least 9 months after the end of fermentation

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6,0-15,0 г/л 6,0-15,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм³ 5-8 g/dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	81,5 ккал 81,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с зеленоватым оттенком Light straw with a greenish tint
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутыми минеральной свежестью Developed, with pronounced tones of white fruits, light floral shades, emphasized by mineral freshness
ВКУС TASTE	Изысканный вкус поражает своей свежестью, лёгкой бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием Exquisite taste impresses with its freshness, light velvety and long developing aftertaste
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



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

Размер / Size:
Ø 10,3 x h 28,4 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254082

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254089

Код АП: 442

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro): 15
60

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