

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное АНИМА АРИСТОВ. Мисчела»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «ANIMA ARISTOV. Miscela»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Каждая капля Anima Aristov. Miscela (итал. — смесь) — это симфония Таманского полуострова, где встречаются морской бриз, щедрое солнце и древний терруар. Это вино для тех, кто ценит нюансы, читает между строк, экспериментирует, чтобы расширить границы вкуса, и не боится выразить свою уникальность. Anima Aristov. Miscela дарит не просто вкус, а настоящие эмоции и глубину момента.

Выдержанный по уникальной технологии купаж объединяет неподражаемый характер Санджовезе, утонченность Мерло, силу Каберне Совиньон и изящество Пино Черного 2023 года урожая. Тщательная работа с виноматериалом, включающая использование альтернативных дубовых методов и классическую выдержку в бочках, придает вину многослойность и глубину вкуса, сохраняя его природную живость.

Рубиновый цвет, словно отблеск вечернего солнца, намекает на тайну, которую вы откроете, совершая глоток. Букет открывается пленительными пряными нотами и тонами спелых черных фруктов, которые тонко оттеняются древесными нюансами. Вкус — глубокий, округлый, с бархатистой текстурой и игрой ягодных оттенков, плавно перетекающими в элегантное послевкусие. Anima Aristov. Miscela создано для встреч, которые хочется запомнить, и вечеров, которые хочется продлить.

Every drop of Anima Aristov. Miscela (Italian: blend) is a symphony of the Taman Peninsula, where the sea breeze, generous sun and ancient terroir meet. This wine is for those who appreciate nuances, read between the lines, experiment to expand the boundaries of taste, and are not afraid to express their uniqueness. Anima Aristov. Miscela gives not just taste, but real emotions and depth of the moment.

A blend aged using a unique technology combines the inimitable character of Sangiovese, the sophistication of Merlot, the strength of Cabernet Sauvignon and the elegance of Pinot Noir from the 2023 harvest. Careful work with the wine material, including the use of alternative oak methods and classic aging in barrels, gives the wine multi-layeredness and depth of taste, while preserving its natural liveliness.

The ruby color, like a reflection of the evening sun, hints at the secret that you will discover when you take a sip. The bouquet opens with captivating spicy notes and ripe black fruit tones, subtly shaded by woody nuances. The taste is deep, rounded, with a velvety texture and a play of berry shades, smoothly flowing into an elegant aftertaste. Anima Aristov. Miscela is created for meetings what you want to remember and evenings that you want to prolong.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, доход средний и выше, интересуются винами, разбираются и совершенствуют свои знания, экспериментируют и расширяют кругозор. Ведут активный образ жизни, находятся в центре событий. Заботятся об имидже и статусе.

Men and women 25+, average and higher income, interested in wines, understand and improve their knowledge, experiment and broaden their horizons. Lead an active lifestyle, are in the center of events. Care about image and status.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE

Быть в тренде, экспериментировать, попробовать новинку, подобрать аналог предпочитаемым стилям европейских вин в оригинальном исполнении.

Be on trend, experiment, try something new, choose an analogue of your preferred styles of European wines in an original version.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, романтическое свидание.
Meeting of friends and relatives. Business lunch or dinner, romantic date.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING

Low premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное АНИМА АРИСТОВ. Мисчела»
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «ANIMA ARISTOV. Miscela»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОП VARIETAL	Санджовезе Таманский, Мерло, Каберне Совиньон, Пино Черный Sangiovese Tamanskiy, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формировка с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный; Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, Октябрь September, October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Санджовезе Таманский — 110,89 ц/га; Мерло — 170,89 ц/га; Каберне Совиньон - 116,31 ц/га; Пино Черный — 102,75 ц/га Sangiovese Tamansky — 110.89 c/ha; Merlot — 170.89 c/ha; Cabernet Sauvignon - 116.31 c/ha; Pinot Noir — 102.75 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5–22 года 5–22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 22-24%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ с дальнейшей выдержкой в дубовой таре и из нержавеющей стали с использованием альтернативного дуба. Время выдержки не менее 6 месяцев. Затем проводится купажирование виноматериала. The grapes are harvested at 22-24% sugar. Processing is carried out using the «red method». After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphited to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel containers at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the pulp «cap». After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is added for malolactic fermentation with further aging in oak containers and stainless steel using alternative oak. The aging time is at least 6 months. Then the wine material is blended.

ВЫДЕРЖКА FINING	Собранный купаж направляют на выдержку. Общий объем вначале выдерживается в емкостях из нержавеющей стали, затем часть этого виноматериала направляется на выдержку в нержавеющей стали в контакте с альтернативным дубовым продуктом не менее 4 месяцев и в дубовую тару не менее 6 месяцев. The collected blend is sent for aging. The total volume is initially aged in stainless steel tanks, then part of this wine material is sent for aging in stainless steel in contact with an alternative oak product for at least 4 months and in oak containers for at least 6 months.
--------------------	---

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5–13,5 % об. 11,5–13,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0–7,0 г/л 5,0–7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал 80,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового From ruby to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Слегка пряный, с преобладанием тонов черных фруктов и легким оттенком специй, а также древесными оттенками Slightly spicy, with predominantly black fruit tones and a hint of spice, as well as woody undertones
ВКУС TASTE	Терпкий, округлый, с преобладанием ягодно-фруктовых нот, со средним по продолжительности послевкусием Tart, rounded, with a predominance of berry-fruity notes, with a medium-length aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16–18 °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, Starotitovskaya, 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 / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 / 31,0 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037259438

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037259435

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 20