



# ARISTOV

«АРИСТОВ. ПИНО БЬЯНКО» Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое  
“ARISTOV. PINOT BIANCO” Wine with protected geographical indication “Kuban. Tamagne Peninsula” white dry

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Первые вина под маркой «Аристов» были выпущены весной 2016 года и названы в честь Александра Аристова – одного из собственников холдинга «Ариант», который в начале 2000-х принял стратегическое решение инвестировать в собственные виноградники, благодаря чему состоялось возрождение отечественного виноградарства на Тамани. Игристые вина «Аристов» во многом инновационны – под руководством энолога компании Enofly Луки Заваризе была проведена тщательная селекция сортов, использована уникальная методика применения свежего виноградного суслу и получен продукт, максимально приближенный к стилю игристых вин региона Просекко. Начало 2017 года было ознаменовано выпуском ещё одного игристого вина – «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар», которое произвели по классической технологии шампанизации из сорта Пино Нуар – вторичной ферментацией в бутылке. К лету 2017 марка дополнена и серией тихих вин «Аристов». Акцент в ней сделан на сорта, которые имеют итальянское происхождение и лучше других способны проявить оригинальный стиль вин этой серии.

В линейке моносортовых вин «Аристов» нашлось место сорту Пино Бьянко. Его выращивают в Старом и Новом Свете, где из него производят разнообразные тихие, игристые и десертные вина. Цвет вина «Аристов. Пино Бьянко» от светлосоломенного до соломенного. Аромат вина развитый, с оттенками белых фруктов и полевых цветов. Вкус свежий, легкий с приятной минеральностью. «Аристов. Пино Бьянко» максимально полно раскроется в сочетании с легкими салатами и морепродуктами. Не менее удачным компаньоном станут паста с креветками и семга на гриле с овощами.

The first wines under the “Aristov” brand were issued in the spring of 2016 and named after Alexander Aristov, one of the owners of the Ariant holding. Alexander Aristov in the early 2000s made a strategic decision to invest in its own vineyards, thanks to which the revival of the domestic viticulture on Taman was held. Sparkling wines “Aristov” are largely innovative - under the guidance of enologist of Enofly Lukas Zavarize careful selection of varieties was carried out, a unique method of using fresh grape must was used and a product close to the style of sparkling wines of the Prosecco region was obtained. The beginning of 2017 was marked by the release of another sparkling wine - “Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Noir”, which was produced according to the classical technology of sparkling wines from the Pinot Noir variety - secondary fermentation carried out in a bottle. By the summer of 2017, the brand was supplemented with a series of still wines. The accent made on varieties of Italian origin, which are able to show the original style of the wines.

In the line of mono-varietal wines “Aristov” there was a place for a variety Pinot Bianco. The color of wine “Aristov. Pino Bianco” is from light straw to straw. The aroma of wine is developed, with shades of white fruits and wildflowers. The taste is fresh, light with pleasant minerality. “Aristov. Pino Bianco” will be fully revealed in combination with light salads and seafood. No less successful companions will be pasta with shrimps and grilled salmon with vegetables.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток / Men and women 25-40 years old, innovators with medium income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей / Try something new, interesting, surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса “low-premium” / Russian wine class “low-premium”

# ARISTOV

«АРИСТОВ. ПИНО БЬЯНКО» Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое  
"ARISTOV. PINOT BIANCO" Wine with protected geographical indication  
"Kuban. Tamagne Peninsula" white dry

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Бьянко Pinot Bianco
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовидная формировка куста Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября First decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	13 лет 13 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Заполнение пресса CO <sub>2</sub> , охлаждение мезги до 15 градусов, настаивание на мезге в прессе, отделение суслу-самотека, брожение при температуре 16-18 градусов. Filling press with CO <sub>2</sub> cooling the pulp to 15 degrees, infusion of mash in the press.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No



Доступный объем/Available volume:  
0,75L / 1,240 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,2 см/ h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864623

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864620

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

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

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-12 % об. 11-12 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more than 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,2 ккал 71,2 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного From light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с преобладанием белых фруктов и полевых цветов Thin, with shades of white fruits and wildflowers
ВКУС TASTE	Свежий, легкий с приятной минеральностью Fresh, light with pleasant minerality
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °C 10-12 °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