

# ARISTOV



---

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Аристов. Верде»  
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-dry white «Aristov. Verde»

---

## ОПИСАНИЕ ВИНА:

Aristov Verde – яркая «зелёная» новинка от молодого и динамичного винного бренда ARISTOV. В этом вине символично всё: от этикетки до послевкусия, поэтому встречайте нашего Героя виноградных лоз, кузнечика VERDE, яркого и смелого путешественника по освежающему стилю «зелёного вина». Он ловко прыгает с ветки на ветку, указывая на самые звонкие грозди, чтобы каждая капля вина была наполнена магией лёгкости.

Когда виноград, выращенный на терруарах Таманского полуострова, сортов Бархатный и Цветочный достигает оптимальной спелости, его заботливо собирают ручным и механизированным способом, благодаря чему вино приобретает гармоничный сбалансированный букет. В Центре энологии плоды подвергаются бережной переработке и флотации с последующей винификацией. Она проходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре.

В бокале полусухое белое «Аристов. Верде» демонстрирует красивый светлосоломенный цвет, бликуя оттенками молодого зелёного луга. Приятный, освежающий аромат наполнен настроением лета в окружении ноток полевых цветов. Вкус привлекает долгоиграющей сочностью и лёгким послевкусием. «Аристов. Верде» отлично утолит жажду в знойный солнечный день, поднимет настроение и поможет провести время в непринужденной беседе. Полусухое составит выгодный тандем с легкими холодными закусками, блюдами из нежирной морской рыбы и запеченной курицей.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

---

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно женщины, доход средний и выше, следят за трендами и новинками, экспериментируют. Ведут активный образ жизни, часто посещают кафе, рестораны.  
Mostly women, average income and above, follow trends and new products, experiment. They live an active lifestyle and often visit cafes and restaurants.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку - яркое, ароматное вино в современной упаковке по доступной цене. Альтернатива более дорогим ароматным и легким винам северной Италии (Pfefferer) и Португалии (Vinho Verde)  
Try something new - a bright, aromatic wine in modern packaging at an affordable price. It is an alternative to the more expensive aromatic and light wines of northern Italy (Pfefferer) and Portugal (Vinho Verde)

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Посещение кафе, ресторана, гастрономический обед или ужин.  
Visiting a cafe, restaurant, gastronomic lunch or dinner.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Медиум  
Medium

# ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием  
«Кубань. Таманский полуостров» полусухое белое «Аристов. Верде»  
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula»  
semi-dry white «Aristov. Verde»

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бархатный, Цветочный Barkhatny, Tsvetochny
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе, тип шпалеры – металлическая с 1 ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Бархатный - ручной, Цветочный - механизированный Barkhatny - manual, Tsvetochny - mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август August
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Бархатный - 106,36 ц/га, Цветочный - 133,22 ц/га, Barkhatny - 106,36 cwt/ha, Tsvetochny - 133,22 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Бархатный: 18 лет, Цветочный: 7-22 лет Barkhatny: 18 years, Tsvetochny: 7-22 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19–21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16–18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой.
PRIMARY FERMENTATION	The grape harvest is carried out on sugars of 19–21%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16–18 degrees. After fermentation it is removed from the yeast sediment with further protection.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % Об. 10,0-12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	От 8,0 до 18,0 г/л From 8,0 to 18,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с зеленоватым оттенком From light straw to straw with greenish shade
АРОМАТ BOUQUET	Свежий, гармоничный Fresh, harmonious
ВКУС TASTE	Легкий, сочный Light, juicy
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	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:  
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 7,4 cm / h 31 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4630037257830

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14630037257837

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