

ARISTOV



В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Аристов.Кюве Александр.Блан де Бланс 36»

Russian sparkling wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged extra brut white «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36» уникально в своем исполнении. Вина данной категории изготавливаются исключительно из белого сорта винограда, дословно «Blanc de Blancs» переводится как «белое из белого». «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36» создано из Шардоне, самого востребованного и распространенного сорта во Франции, по классической технологии вторичного брожения в бутылке с выдержкой на осадке не менее 36 месяцев после окончания брожения.

Говоря об органолептических свойствах, вино хорошо сбалансированно и гармонично. Светло-золотистый оттенок с изумрудными бликами предвещает свежесть, а богатый букет белых фруктов и цветов окутан прохладной минеральностью. Вкус бархатистый, хрустящий, с долгим послевкусием. Изящная жемчужная пена и утонченный перляж создают атмосферу праздника. Выдержанное экстра брют белое «Aristov Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36» станет идеальным спутником особенных моментов, особенно в дуэте с черной икрой.

Sparkling wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged extra brut white «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36» is unique in its craftsmanship. Wines in this category are made exclusively from white grape varieties; literally, «Blanc de Blancs» means «white from white». «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36» is created from Chardonnay, the most popular and widely grown variety in France, using a traditional method of after-fermentation in bottles with at least 36 months of aging on lees after the end of fermentation.

Speaking of its organoleptic qualities, the wine is well-balanced and harmonious. A pale golden hue with emerald highlights promises freshness, while a rich bouquet of white fruits and flowers is enveloped in cool minerality. The taste is velvety and crisp, with a long-lasting finish. Delicate pearly foam and refined perlage create a festive ambiance. Aged extra brut white «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36» is a perfect companion for special occasions, particularly when paired with black caviar.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений.
Men and women aged 30+ with above-average income. Well-educated, passionate about wine, and highly knowledgeable. Open to new experiences, seeking for perfect pairings and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию.
A unique limited-edition product - a business gift or addition to a personal wine library/collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай
Gastronomic dinner with family, business dinner, special occasion

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

ARISTOV

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Аристов.Кюве Александр.Блан де Блан 36» Russian sparkling wine with the protected appellation of origin «Southern Coast of Taman», aged extra brut white «Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Blancs 36»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС Stem unprotected, trellis system: metal with a single tier of wire, AZOS formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanised
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	135,8 ц/га 135.8 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	11 лет 11 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	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 в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested at a sugar content of 19-21. Grapes are pressed gently to avoid extracting polyphenols from skins. The must is clarified using a technique of flotation. Fermentation then takes place in stainless steel tanks at 16-18°C. After fermentation, the wine is taken from fine lees and is further protected.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	После розлива тиражной смеси в бутылку происходит процесс брожения в течение 21 дня. После окончания процесса брожения производится перекладка бутылки. Далее следует выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 36 месяцев при температуре 14-16 градусов. По окончании выдержки проводится ремюаж и дегоржаж. After the tirage blend is bottled, fermentation occurs over 21 days. Once fermentation is complete, the bottles are repositioned. This is followed by aging the wine on fine lees for at least 36 months at 14-16°C. At the end of aging, remuage and disgorgement are performed.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержка на дрожжевом осадке не менее 36 месяцев при температуре 14-16° Aged on fine lees for at least 36 months at 14-16°C

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0% об. 10.0-12.0% vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/л Less than 6.0 g/L
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5.0-8.0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	72,3 ккал 72.3 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-соломенного до светло-соломенного с зеленоватым оттенком Pale straw to light straw with a greenish hue
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, с выраженными тонами белых фруктов, легкими цветочными оттенками, подчеркнутые минеральной свежестью Matured, with pronounced notes of white fruits, subtle floral hints, highlighted by mineral freshness
ВКУС TASTE	Изысканный, свежий, бархатистый с долгим развивающимся послевкусием Elegant, fresh, velvety, with a long, evolving finish
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 / 1,761kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 10,6 см / h 29,2 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644522418

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644522415

Код АП: 4421

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

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