

ARISTOV



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Аристов. Кюве Александр. Альта Россо 2022»

Aristov Cuvée Alexander Alta Rosso 2022, a Russian aged dry red wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Аристов. Кюве Александр. Альта Россо 2022» – совершенно неподражаемое и преисполненное интенсивностью вино с многомерным ягодно-фруктовым букетом, обволакивающим вкусом и шелковистыми танинами в сопровождении пряного послевкуся.

Закладка ягод сорта Анчелотта Таманская, выращенных на солнечных виноградниках Таманского полуострова и собранных вручную, производилась цельными гроздьями с последующей разгрузкой винификатора и проведением яблочно-молочного брожения. «Аристов. Кюве Александр. Альта Россо 2022» выдержано не менее 24 месяцев в бочках из различных пород древесины.

«Альта Россо» обладает потенциалом к благородному развитию в бутылке, взрослея, оно приобретает согревающую крепость и приобретает новые тона в органолептике. В результате – насыщенный рубиновый цвет, шелковистые танины и бархатная глубина вкуса. Букет насыщенный, с преобладанием тонов спелых черных фруктов и лесных ягод, сладких специй в сочетании с деликатными древесными нотами. Вкус плотный, густой, вяжущий, с длинным терпким и слегка горьковатым послевкусием на фоне темпераментного дерева. Вино отлично сочетается с красным мясом, дичью, выдержанными сырами и темным шоколадом. Может использоваться для медитации. Рекомендуется подавать при 18-20 °С.

Aristov Cuvée Alexander Alta Rosso 2022, a Russian aged dry red wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin, is an utterly unique wine brimming with depth. Its multifaceted berry and fruit bouquet envelops the palate with silky tannins and a spicy aftertaste that lingers.

Ancelotta Tamanskaya grapes, cultivated in the sunlit vineyards of the Taman Peninsula, are handpicked and crushed in bunches. The must is then carefully transferred to undergo vinification and malolactic fermentation. Aristov Cuvée Alexander Alta Rosso 2022 spent at least 24 months aging in barrels crafted from various woods.

Alta Rosso possesses great potential for maturation. As it ages, it develops a warming strength and acquires new nuances. The wine emerges with a deep ruby hue, smooth tannins, and a velvety richness of flavor. The bouquet is lush, with bold notes of black fruits and forest berries, complemented by sweet spices and subtle woody undertones. The taste is rich and robust, with a lingering tartness and subtle bitterness, all set against a backdrop of assertive wood notes. The wine pairs perfectly with red meats, game, aged cheeses, and dark chocolate. Makes for a perfect meditation companion. Best served at 18-20 °C.

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 and highly knowledgeable about wine. 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
This unique limited-edition product for true connoisseurs will make a fine business gift or great addition to a personal wine cellar

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай
Gastronomic evenings with family, business dinners, special occasions

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Аристов. Кюве Александр. Альта Россо 2022»
Aristov Cuvée Alexander Alta Rosso 2022, a Russian aged dry red wine with the Southern Coast of Taman protected appellation of origin

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Анчелотта Таманская Ancelotta Tamanskaya
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanised
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста Stem unprotected. Trellis system: galvanized metal with three wire tiers for vertical shoot positioning
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь October
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	122,47 ц/га 98.65 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	4 года 4 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Для получения вина, виноград подвергается увяливанию. Увяливание винограда осуществляется двумя способами: на кустах при естественных условиях окружающей среды или в термокамерах при температуре 25-35 °С и влажности не более 75 % в течение такого срока, который позволит достигнуть сахаристость не менее 23,0 г/см ³ . Переработку винограда осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и опрывают 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. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериала с последующей выдержкой. Выдержку проводят в деревянной таре из различных пород дерева не менее 24 месяцев. To produce the wine, the grapes are dried. This takes place in two ways: either left on the vine to wither naturally or placed in heat chambers. In the chambers, the temperature hovers at 25-35 °C, and humidity stays below 75%. This process continues until the grapes reach a sugar content of at least 23.0 g/cm ³ . Next, grapes undergo a special processing technique. The must is sulphited up to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at up to 23-25 °C, with regular cap irrigation. After fermentation, the wine is racked and inoculated with a pure bacterial culture for malolactic fermentation. Afterwards, the wine is blended and aged. Aging takes place in wooden casks crafted from various woods for a minimum of 24 months.
ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку проводят в деревянной таре из различных пород дерева не менее 24 месяцев, при температуре 14-16 °С и влажности не выше 85%. Максимальный срок выдержки зависит от потенциала вина и степени развития. При необходимости разлитая в бутылку продукция подвергается контрольной выдержке, с целью закрепления достигнутого качества. Aging takes place in wooden casks made from various types of wood for at least 24 months. The ideal conditions include a temperature of 14-16 °C and humidity that does not exceed 85%. The aging time varies based on the wine's inherent potential and stage of maturation. If required, the bottled product is further aged under controlled conditions to enhance its quality.



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 см / h 30,6 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4680644522623

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14680644522620

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 10

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ / ALCOHOL	12,0–14,0% об. / vol
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА / RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л / g/L max
КИСЛОТНОСТЬ / TOTAL ACIDITY	5,0–7,0 г/л / g/L
КАЛОРИЙНОСТЬ / CALORICITY	82,4 ккал / kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Темно-рубиновый с гранатовым оттенком Dark ruby tinged with garnet
АРОМАТ BOUQUET	Насыщенный, с преобладанием тонов спелых черных фруктов и лесных ягод, сладких специй в сочетании с деликатными древесными нотами Lush, with bold notes of black fruits and forest berries, complemented by sweet spices and subtle woody undertones
ВКУС TASTE	Плотный, густой, вязущий, с длинным терпким и слегка горьковатым послевкусием на фоне темпераментного дерева Rich and robust, with a lingering tartness and subtle bitterness, all set against a backdrop of assertive wood notes
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	18–20 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2.
Tel.: + 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