

MISCELA
ANIMA ARISTOV

КВИНТЭССЕНЦИЯ
ВКУСА



SERIE DI VINI ANIMA

MISCELA*

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное Anima Aristov. Miscela — включает в себе уникальный купаж, который объединяет лучшие качества различных сортов винограда.

Это не просто вино — это искусно подобранная симфония, создающая гармонию вкуса и эмоций. Каждый сорт здесь играет свою роль, создавая многогранный и запоминающийся винный профиль.

MISCELA — ВИНО ПРО ЭМОЦИИ И ГЛУБИНУ МОМЕНТА

- Для тех, кто ценит нюансы
- Расширяет границы привычного
- Умеет читать между строк

С итальянского — смесь, купаж*



МАРКЕТИНГОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ



Ценовое позиционирование:
Low Premium



Целевая аудитория

Мужчины и женщины 25+, с доходом средним и выше, увлеченные вином и стремящиеся расширить свои знания. Они ценят новые впечатления, ведут активный образ жизни и находятся в центре событий. Заботятся о своем имидже и статусе.



Мотивы покупки:

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



Поводы для потребления:

Встреча друзей и родственников. Деловой обед или ужин, романтическое свидание.

ANIMA ARISTOV.
MISCELA СОЗДАНО
ДЛЯ ВСТРЕЧ, КОТО-
РЫЕ ХОЧЕТСЯ ЗА-
ПОМНИТЬ, И ВЕЧЕ-
РОВ, КОТОРЫЕ ХО-
ЧЕТСЯ ПРОДЛИТЬ.

Конкурентное окружение:



«Krasnaya Shapochka»
Agora



«Auramadre»
Sangiovese, Romagna



«La Calla» Pinot Nero,
Provincia di Pavia

ИСКУССТВО КУПАЖИРОВАНИЯ



ANIMA ARISTOV. MISCELA — ЭТО ФИЛИГРАННО
СБАЛАНСИРОВАННЫЙ КУПАЖ УРОЖАЯ 2023 ГОДА:

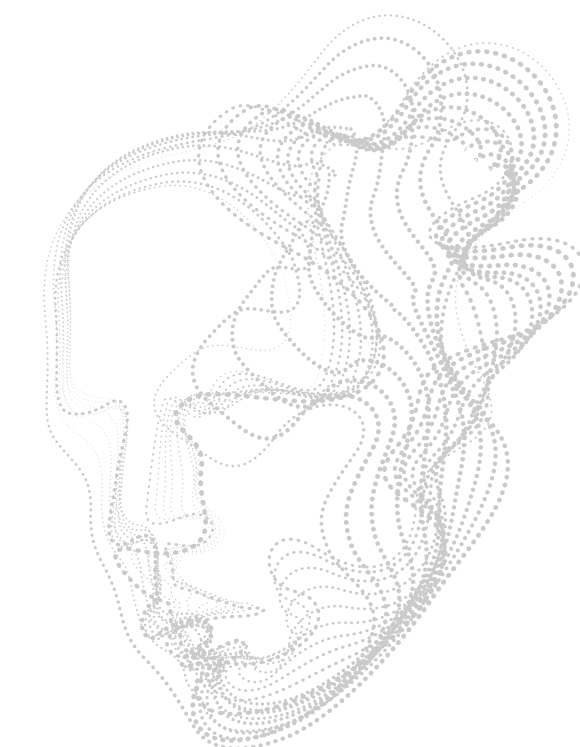
- САНДЖОВЕЗЕ — ХАРАКТЕР И ЯРКОСТЬ
- МЕРЛО — ЭЛЕГАНТНОСТЬ И ИЗЫСКАННОСТЬ
- КАБЕРНЕ СОВИНЬОН — СТРУКТУРА И МОЩЬ
- ПИНО ЧЕРНЫЙ — УТОНЧЕННОСТЬ И БЛАГОРОДСТВО

ВЫДЕРЖКА

Уникальный купаж выдерживается по особой технологии, где каждый элемент раскрывается в своей полной силе, создавая гармонию и многослойность вкуса.

Общий объем выдерживается в емкостях из нержавеющей стали, затем — не менее 4 месяцев в контакте с альтернативным дубом, а после выдерживается не менее 6 месяцев в дубовых бочках.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ И ХАРАКТЕРИСТИКИ



Сорт винограда: Санджовезе Таманский, Мерло, Каберне Совиньон, Пино Черный

Содержание алкоголя: 11,5–13,5 %

Содержание сахара: 7 г/л

Энергетическая ценность: 80,8 ккал



Цвет:

рубиновый, как отблеск вечернего солнца, с глубиной и загадкой.



Аромат:

комплексный букет с пряными нотами, тонкими акцентами черных фруктов и легкими древесными нюансами, которые раскрываются по мере дегустации.



Температура подачи:

16–18 °C



Вкус:

глубокий, округлый, терпкий с бархатистой текстурой.



Доминантные ноты

ягодные и фруктовые оттенки, переходящие в элегантное послевкусие.



Гастрономические сочетания:

богатый букет и гармонию между пряными, фруктовыми и древесными нотами выгодно подчеркнут блюда из красного мяса с ароматными травами, итальянская кухня или плато твёрдых сыров.

ПРОДВИЖЕНИЕ

- МОТИВАЦИОННЫЕ ПРОГРАММЫ НА ТОВАРОПРОДАЮЩИЕ ЗВЕНЬЯ
- SMM-МАРКЕТИНГ, ПРИВЛЕЧЕНИЕ БЛОГЕРОВ И ЛИДЕРОВ МНЕНИЙ
- ORM ONLINE REPUTATION MANAGEMENT (УПРАВЛЕНИЕ РЕПУТАЦИЕЙ В СЕТИ ИНТЕРНЕТ)
- РАЗМЕЩЕНИЕ ИМИДЖЕВЫХ ПОЛОС И СТАТЕЙ В КАТАЛОГАХ И ЖУРНАЛАХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ
- ПУБЛИКАЦИИ В СМИ (ГЛЯНЦЕВЫЕ ИЗДАНИЯ, ИНТЕРНЕТ-ИЗДАНИЯ)
- РАЗРАБОТКА БРЕНДИРОВАННЫХ POS-МАТЕРИАЛОВ
- EVENT-МАРКЕТИНГ ПО РОССИИ



SERIE DI VINI ANIMA