

ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" сухое красное "ANIMA ARISTOV / АНИМА АРИСТОВ. Анчелотта»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "ANIMA ARISTOV. Ancelotta"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Aristov разработал уникальную серию вин Anima на каждый день с освежающими вкусами и выраженными ароматическими профилями, благодаря применению технологии щадящей переработки винограда. Для линейки были отобраны известные европейские сорта: Мюллер-Тургау для белого, Цвайгельт Таманский для розового, Анчелотта Таманская для красного. Это оригинальные и сочные вина с яркими сортовыми особенностями по аромату, цвету и вкусу в привлекательном оформлении. Откройте для себя каждое и выберите личный фаворит!

Одним из европейских сортов винограда, который виноделы отобрали для серии тихих вин Aristov Anima, стал итальянский сорт Анчелотта. Российский вариант Анчелотты отличается самобытностью и самодостаточностью, приобретаая на Таманском полуострове особые органолептические черты. Для «Anima Aristov. Анчелотта» был применен специальный щадящий способ переработки винограда, который производится без дробления, т.е. целыми гроздьями. Виноматериал отбирают при низком давлении с защитой суслу, что позволяет максимально сохранить весь ароматический профиль вина.

В бокале «Anima Aristov. Анчелотта» завораживает насыщенным цветом от рубинового до темно-рубинового оттенка. Аромат звучит терпкими нотами с преобладанием тонов черных фруктов и легкой вуалью специй. Вкус плотный, густой, слегка вяжущий, с длительным послевкусием. «Aristov Anima. Анчелотта» великолепно подходит к блюдам из красного мяса и зрелым сырам с пикантным вкусом.

Aristov has developed a unique series of Anima wines for every day with refreshing tastes and pronounced aromatic profiles, thanks to the use of gentle grape processing technology. Well-known European varieties were selected for this series: Muller-Thurgau for white, Zweigelt for rose, Ancelotta for red. These are original and juicy wines with bright varietal features in aroma, color and taste in an attractive design. Discover each one and choose your personal favorite!

One of the European grape varieties that winemakers have selected for a series of still wines Aristov Anima is the Italian variety Ancelotta. The Russian version of Ancelotta is distinguished by its originality and self-sufficiency, acquiring special organoleptic features on the Taman Peninsula. For the production of "Anima Aristov. Ancelotta" we use a special sparing method of processing grapes without crushing, i.e. whole bunches. The wine material is selected at low pressure with the protection of the must, which allows to preserve the entire aromatic profile of the wine as much as possible.

In a glass "Anima Aristov. Ancelotta" fascinates with a rich color from ruby to dark ruby. The aroma sounds tart notes with a predominance of tones of black fruits and a light veil of spices. The taste is dense, thick, slightly astringent, with a long aftertaste. "Aristov Anima. Ancelotta" is a perfect accompaniment to red meat dishes and spicy mature cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Преимущественно женщины 25+, доход средний и выше. Энергичные, любят быть в центре событий и внимания, экспериментируют, пробуют, делятся эмоциями. Доверяют себе и своему выбору, заряжают окружающих. / Mostly women 25+, average income and above. Energetic, like to be in the center of events and attention, experiment, try, share emotions. They trust themselves and their choice, charge others.

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Подчеркнуть особенность, выделиться. Яркий, сочный и привлекательный дизайн. Продукт европейского класса по привлекательной цене. / Emphasize a feature, stand out. Bright, juicy and attractive design. European class product at an attractive price.

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Романтический ужин, девичник, вечеринка. / Romantic dinner, bachelorette party, party.

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ Медиум / Medium
PRICE POSITIONING

ARISTOV

Российское вино с защищенным географическим указанием "Кубань. Таманский полуостров" сухое красное "ANIMA ARISTOV/АНИМА АРИСТОВ. Анчелотта»

Russian wine with a protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" dry red "ANIMA ARISTOV. Ancelotta"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Анчелотта Таманская Tamanian Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки и металлическая с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	76,4 ц/га 76,4 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	4-18 лет 4-18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «белому способу», прессование винограда проходит в мягком режиме. Красное сусло осветление проходило статическим методом. Особенность этой линейки - это щадящий способ переработки, для сохранения ароматического профиля. Брожение проводилось при помощи специально подобранных дрожжей в емкостях из нержавеющей стали. The grape harvest is carried out on sugars of 19-21%. Processing is carried out according to the "white method", the pressing of grapes takes place in a soft mode. The red must was clarified by the static method. The special feature of this line is the gentle way of processing to preserve the aromatic profile. Fermentation was carried out using specially selected yeast in stainless steel tanks.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6,0 г/л less than 6 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм³ 6,0±1,0 g/dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,8 ккал 74,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового Ruby to dark ruby
АРОМАТ BOUQUET	Терпкий, с преобладанием тонов черных фруктов и легким оттенком специй Tart, with a predominance of black fruit tones and a slight hint of spices
ВКУС TASTE	Плотный, густой, слегка вяжущий, с длинным послевкусием Dense, thick, slightly astringent, with a long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14 °C 14 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135. Эл. почта: office@kuban-vino.ru. Сайт: http://kuban-vino.ru. Соцсети: kubanvino1956/@chateautamagnerussie

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru. site: http://kuban-vino.ru, social network: kubanvino1956/@chateautamagnerussie

www.kuban-vino.ru aristovwine.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ш 8,0 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254440

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254447

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