

ARISTOV VERDE



ARISTOV VERDE

НОВИНКА
ОТ ARISTOV
ВО ВСЕМИРНО
ИЗВЕСТНОМ
СТИЛЕ

ХАРАКТЕР

PFEFFERER

- Невероятно бодрящая свежесть
- Идеально сбалансированная кислотность
- Выразительно яркий характер
- Оглушительно звонкий аромат

Встречайте Героя Виноградников, зелёного кузнечика VERDE, весёлого и смелого путешественника по освежающему вкусу. Он ловко прыгает с ветки на ветку, отбирая самые звонкие лозы, чтобы каждая капля вина была наполнена магией «зелёной» лёгкости.



ARISTOV VERDE

Новое, яркое, возбуждающее вино
в современной упаковке по доступной цене.
Прекрасная альтернатива более дорогим
лёгким белым винам северной Италии
(Pfefferer), Новой Зеландии.



МАРКЕТИНГОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ



Ценовое позиционирование:

Medium



Целевая аудитория

Преимущественно женщины, доход средний и выше. Следят за последними трендами, готовы экспериментировать и наполняться новыми впечатлениями. Ведут активный образ жизни, частые посещения кафе, ресторанов и прочих гастрозаведений.



Мотивы покупки:

Попробовать новинку - яркое, ароматное вино в современной упаковке по доступной цене.



Поводы для потребления:

От посещения кафе и ресторанов до уютных гастрономических ужинов — «Аристов. Верде» подарит вам моменты вдохновения и наслаждения.

ДИЗАЙН И НЕЙМИНГ

ВЕРДЕ (VERDE)

Происходит от латинского *viridis*, что значит зеленый, молодой, свежий.

КУЗНЕЧИК

Символ изобилия, плодородия и смелости.



ЗЕЛЁНЫЙ ЦВЕТ

Жизнь, гармония, свежесть, единство людей и природы.

СЛЕДУЙ
ЗА КУЗНЕЧИКОМ...



Российское вино с ЗГУ

«Кубань. Таманский полуостров»

полусухое белое «Аристов. Верде»



Сорт винограда: Цветочный (7-22 лет),
Бархатный (18 лет)

Содержание алкоголя: 10-12 %

Содержание сахара: 8-18 г/л

Энергетическая ценность: 75,5 ккал



Цвет:

светло-соломенный, искрящийся и бликующий зеленоватыми переливами



Аромат:

наполнен ненавязчивыми фруктовыми акцентами в окружении свежих тонов цитруса, маракуйи, белой смородины и свежескошенной травы



Вкус:

сочный и легкий, наполнен яркими штрихами цитрусовых, придающих букету свежую минеральность и изящное послевкусие



Гастрономические сочетания:

идеальный аперитив, а также прекрасное сопровождение к рыбе, морепродуктам, суши



Температура подачи:

6-8 °C



ПРОДВИЖЕНИЕ

- Мотивационные программы на товаропродающие звенья.
- SMM-маркетинг, привлечение блогеров и лидеров мнений.
- SERM.
- Размещение имиджевых полос и статей в каталогах и журналах торговых сетей.
- Публикации в СМИ (глянцевые издания, интернет-издания).
- Использование брендированных POS-материалов.
- Event-маркетинг по России.
- Digital-продвижение.

