

# ARISTOV



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ARISTOV. ANCELOTTA»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «ARISTOV. ANCELOTTA»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Первые вина под маркой «Аристов» были выпущены весной 2016 года и названы в честь Александра Аристова – одного из собственников холдинга «Ариант», который в начале 2000-х принял стратегическое решение инвестировать в собственные виноградники, благодаря чему состоялось возрождение отечественного виноградарства на Тамани. Игристые вина «Аристов» во многом инновационны – под руководством энолога компании Enofly Луки Заваризе была проведена тщательная селекция сортов, использована уникальная методика применения свежего виноградного сусла и получен продукт, максимально приближенный к стилю игристых вин региона Просекко. Начало 2017 года было ознаменовано выпуском ещё одного игристого вина – «Аристов. Кюве Александр. Блан де Нуар», которое произвели по классической технологии шампанизации из сорта Пино Нуар – вторичной ферментацией в бутылке. К лету 2017 марка дополнена и серией тихих вин «Аристов». Акцент в ней сделан на сорта, которые имеют итальянское происхождение и лучше других способны проявить оригинальный стиль вин этой серии.

Еще одним итальянским сортом винограда, который мы отобрали в коллекцию тихих вин «Аристов», стал Анчелотта. Данный сорт на своей родине возделывается в основном в регионе Эмилия-Романья – одной из самых больших областей Италии. Русский вариант Анчелотты отличается самобытностью и самодостаточностью – играет цветами от рубинового до темно-рубинового. Имеет терпкий и сортовой аромат, удивляет плотным, густым и сочным вкусом с длинным бархатистым шлейфом. «Аристов. Анчелотта» великолепно подходит к блюдам из красного мяса и зрелым сырам с пикантным вкусом.

ectly suits dishes from red meat and mature cheeses with a piquant taste.

The first wines under the “Aristov” brand were released in the spring of 2016 and named in honor of Alexander Aristov one of the owners of the Ariant holding. In the early 2000s, Mr Aristov made a strategic decision to invest in his own vineyards, thanks to which the revival of domestic viticulture took place on Taman. Sparkling wines “Aristov” are innovative in many ways - under the guidance of Enofly oenologist Luka Zavarise we carried out a careful selection of varieties, applied a unique method of using fresh grape must. As a result, we obtained a product that is as close as possible to the style of sparkling wines of the Prosecco region. The beginning of 2017 marked by the release of another sparkling wine - “Aristov. Cuvée Alexander. Blanc de Noir” from Pinot Noir variety, which was produced according to the classic champagne technology of secondary fermentation in the bottle. By the summer of 2017, the brand has been supplemented with a series of still wines “Aristov”. The emphasis in wines placed on Italian grape varieties that are capable of showing the original style of the wines of this series.

Another Italian grape variety that we selected for the collection of still wines “Aristov” is Ancelotta. This variety in its homeland is cultivated mainly in the Emilia-Romagna region - one of the largest regions of Italy. The Russian version of Ancelotta distinguished by its originality and self-sufficiency - it plays with colors from ruby to dark ruby. Wine has a tart and varietal aroma, surprises with a dense, thick and juicy taste with a long velvety trail. “Aristov. Ancelotta” is perfect with red meat dishes and mature cheeses with a piquant taste.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25–40 лет, новаторы, имеющие средний достаток Men and women 25–40 years old, innovators with medium income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей Try something new, interesting, surprise friends
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meeting with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино класса “low-premium” / Russian wine class “low-premium”

# ARISTOV



Доступный объем/Available volume:  
0,75L / 1,240 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,2 см/ h 30,7 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864630

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864637

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

Российское вино с защищенным географическим указанием  
«Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «АРИСТОВ.  
АНЧЕЛОТТА»

Russian wine with a protected geographical indication «Kuban.  
Taman Peninsula» dry red «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 Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовидная формировка куста Stamped grapevines formation
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	85-90 ц/га 85-90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение суслу на мезге, проведение специальных методик перемешивания и делестажей для наилучшей экстракции красящих и ароматических веществ из кожицы винограда. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения. Fermentation of the pulp on the mash, carrying out special mixing techniques and depletion for the best extraction of coloring and aromatic substances from the grape skin. Conducting of malolactic fermentation after the end of alcohol fermentation.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more than 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового From ruby to dark ruby
АРОМАТ	Типичный, сортовой.
ВОУКВЕТ BOUQUET	Typical, varietal
ВКУС TASTE	Плотный, густой, слегка вяжущий, с длинным послевкусием Dense, thick, slightly astringent, with a long aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °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