



ARISTOV

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое красное «ANIMA ARISTOV/АНИМА АРИСТОВ. Анчелотта»
Russian wine with the protected designation of origin «South Coast of Taman» aged sweet red «ANIMA ARISTOV / ANIMA ARISTOV. Ancelotta»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

При создании вин Aristov, виноделы прошли долгий путь: от детальной оценки сортов винограда, тщательной селекции и качественного районирования к созданию трендового вина. Концепция вина Anima.Aristov воплощает жизненное начало, раскрывающее чувственность и эмоциональность, тесно связывая «женское» и «мужское» в каждом из нас.

Anima Aristov выполнено в итальянском стиле вин Recioto (речото). Поздний ручной сбор винограда сорта «Анчелотта», увяленного на лозе естественным путем, предполагает тщательную селекцию каждой ягоды, предназначенной для рождения этого уникального вина. Брожение в бочках из американского дуба с последующей выдержкой 20 месяцев позволяет создать максимально сложный вкус и аромат.

Вино имеет пурпурный с рубиновым отливом цвет, характерный для вин из увяленного винограда, прошедших созревание в дубовой бочке аромат и полный, развитый, гармоничный вкус. Прекрасным гастрономическим сочетанием сладкому дижестиву станут десерты на любой вкус.

When creating Aristov wines, winemakers have come a long way: from a detailed assessment of grape varieties, careful selection and high-quality zoning to the creation of trendy wines. The Anima.Aristov wine concept embodies a life principle that reveals sensuality and emotionality, closely linking the “feminine” and “masculine” in each of us.

Anima Aristov is made in the Italian style of Recioto wines. The late manual harvest of the Ancelotta grape variety, which has naturally withered on the vine, requires careful selection of each berry intended for the birth of this unique wine. Fermentation in American oak barrels followed by aging for 20 months allows to create complex taste and aroma.

The wine has a purple color with a ruby tint, typical for wines from withered grapes, matured in an oak barrel aroma and full, developed, harmonious taste. Desserts for every taste will be an excellent gastronomic combination for a sweet digestif

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, интересуются винами, новаторы, сторонники оригинального, увлечены эногастрономическими поисками, часто посещают рестораны и кафе /men and women 30+, Interested in wines, innovators, supporters of the original, passionate about wine and gastronomic searches, often visit restaurants and cafes
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку, оригинальный подарок, в собственную винотеку / Try a novelty, an original gift, own wine collection
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	В качестве дижестива или сопровождения десертов на любом мероприятии, от семейного ужина до грандиозного торжества/ as a digestif or accompaniment to desserts at any event, from a family dinner to a grand celebration

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Супер премиум
Super premium

ARISTOV

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое красное «ANIMA ARISTOV/АНИМА АРИСТОВ. Анчелотта»
Russian wine with the protected designation of origin «South Coast of Taman» aged sweet red «ANIMA ARISTOV / ANIMA ARISTOV. Ancelotta»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Анчелотта Таманская Tamanian Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На высоком кордоне АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Первая декада сентября firt decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90 ц/га 90 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVARAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноград увяливается для данного продукта, переработка ведется в редутивном режиме, брожение проходит на мезге, в течении 30-40 дней, с дальнейшей выдержкой в дубе не менее 1 года.
ВЫДЕРЖКА AGING	Брожение и выдержка после его окончания 20 месяцев в бочке из американского дуба. Fermentation and aging after 20 months in an American oak barrel

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10-12 % об. 10-12 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	210-230 г/дм³ 210-230 g/dm³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0±1,0 г/дм³ 6,0±1,0 g/dm³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	162,5 ккал 162,5 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Насыщенный пурпурный с рубиновым отливом Deep purple with ruby tint
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, характерный для вин из увяленного винограда и прошедших созревание в дубовой бочке Complex, typical for wines made from withered grapes and matured in an oak barrel
ВКУС TASTE	полный, развитый, гармоничный full, developed, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	9-12 °C 9-12 °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

www.kuban-vino.ru aristovwine.ru



Доступный объем/Available volume:
0,375 L; 0,895 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 5,6 см; h 33,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037254297

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254294

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages
on a pallet (Euro): 120

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 40