



«Ай Дая» - виноградная водка, созданная по традиционным рецептам в авторском исполнении. Одно из значений «Ай Дая» с тюркского языка это «Луна», сила ее воздействия невероятно велика и оказывает огромное влияние на рост лозы и созревание ягод. В линейке представлены три вида виноградной водки: чача, граппа и премиум, выдержанная в дубе. Созданные из высококачественных винных дистиллятов эти продукты удовлетворяют потребность динамично растущего сегмента внутреннего туризма и направления HoReCa.

Ай Да

ВИНОГРАДЬ

Ай Дая

ВИНОГРАДНАЯ ВОДКА





0,5л

40%

Изабелла



ΓΡΑΠΠΑ



0,5л **%** 40%

Ркацители



ПРЕМИУМ



0,5л

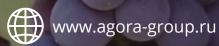


6 0,5л **4** 40%

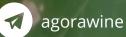


Выдержанная











Ай Дая ГРАППА

Граппа «Ай Дая» приготовлена из отборного винограда сорта **Ркацители** для настоящих ценителей винных дистиллятов.

Рекомендуется подавать при температуре 14-18 °C в качестве аперитива, к блюдам европейской кухни, выдержанным сырам и фруктам.

Портрет целевого потребителя:

Женщина/ мужчина 27- 45 лет, проживает в крупном городе, регулярно посещает рестораны и клубы.

Место потребления:

Бар, ресторан, кафе, вечеринка, девичник.







ВОДКА ПРЕМИУМ

Ай Дая выдержана в дубе

Виноградная водка «Ай Дая» Премиум приготовлена из высококачественных винных дистиллятов, выдержанных в дубе.

Рекомендуется подавать при температуре 14-18 °C в сочетании с мясными деликатесами, блюдами на гриле и выдержанными сырами.

Портрет целевого потребителя:

Представительный мужчина 40+, предпочитает личное общение с близкими друзьями и клубный отдых.

Место потребления:

Мужская компания, сигарный клуб, ресторан, бильярдный клуб.







Ай Дая

Чача «Ай Дая» приготовлена из винограда сорта **Изабелла** с соблюдением аутентичной рецептуры в авторском исполнении.

Прекрасно дополнит праздничное застолье, подойдет к пряным и острым блюдам, шашлыку, хинкали и овощам на гриле. Рекомендуется подавать при температуре 14-18 °C.

Портрет целевого потребителя:

Активный мужчина 35-55 лет, любит шумные компании, быть в центре внимания.

Место потребления:

Домашнее застолье, ресторан восточной и кавказской кухни, хинкальная, чайхона.





УСПЕШНЫХ ПРОДАЖ!









