



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» сухое белое «Шато Тамань Элит. Шардоне»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Elite – вино для тех, кто ценит не только качество, но также элегантный стиль и престижный статус. Премиальная серия сочетает в себе современные тренды энологии и классическое искусство виноделия в обрамлении длительной выдержки, раскрывающей высокий сортовой потенциал.

В серии представлены два известных международных сорта винограда: Каберне Совиньон и Шардоне, ягоды которых пропитаны солнцем Таманского полуострова и бризом двух морей: Черного и Азовского. Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» сухое белое «Шато Тамань Элит. Шардоне» производится по классической «белой» технологии и проходит выдержку не менее 12 месяцев. Цвет в бокале обладает светло-соломенным оттенком с тонами зеленого яблока. В свежем ароматическом профиле преобладают фруктовые ноты, гармонично демонстрирующие свою богатую структуру. Вкус подчеркивает приятная кислотность и мягкая свежесть. «Шато Тамань Элит. Шардоне» станет отличным компаньоном для семейного ужина и разнообразных блюд из морепродуктов, рыбы и птицы! Рекомендуемая температура подачи составляет 12-14 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, достаток средний и выше среднего, ценят исключительное, разбираются в винах, отдают предпочтение качеству
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести оригинальный, качественный продукт по доступной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Гастрономический ужин, деловой ужин, особенный случай
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	02.09.2020
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	135,79 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3-16 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев. Выдерживается в емкостях из нержавеющей стали и дубовой таре не менее 10 месяцев, затем купажируется
ВЫДЕРЖКА	Выдержку проводят в емкостях из нержавеющей стали не менее 12 месяцев



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л no more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Спелые фруктовые ноты в сочетании с тонкими древесными оттенками
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, бархатистый, подчеркнутый свежей гармоничной кислотностью
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °С

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258516

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258513

Код АП: 4051

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 18

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