



Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Анчелотта. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged dry red «Ancelotta. Chateau Tamagne Reserve»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин «Шато Тамань Резерв» в лимитированном тираже и дизайне с серой этикеткой – это результат многолетней работы виноделов с бочками, в ходе которой была опробована выдержка вин в древесине разного типа и различных мест произрастания. В каждом вине воплотились многолетний опыт, мастерство и талант виноделов «Кубань-Вино». Для производства используется отборный виноград, выращенный и собранный на лучших участках виноградников Таманского полуострова Краснодарского края.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Анчелотта. Шато Тамань Резерв» изготовлено из сорта итальянского происхождения. Российский вариант Анчелотты урожая 2020 года отличается самобытностью и самодостаточностью, приобретая особые органолептические свойства благодаря терруару и выдержке в бочке из кавказского дуба на протяжении 36 месяцев.

Тёмно-рубиновая «Анчелотта. Шато Тамань Резерв» обладает обволакивающим анималистичным ароматом, наполненным букетом фруктов и ягод в сочетании с древесными нотами и лёгкими пряными оттенками. Вкус гармонично продолжает «нос» вина полными, округло-терпкими тонами. Рекомендуемая температура подачи составляет 16-18 °C.

Series of wines «Chateau Tamagne Reserve» in a limited edition and gray label design is the result of many years of winemakers work with barrels, during which they tested the aging of wines in different types of wood and different places of origin. Each wine embodies the many years of experience, skill and talent of Kuban-Vino's winemakers. For production, we use selected grapes that grown and harvested in the best vineyard areas of the Taman Peninsula of the Krasnodar Krai.

Russian wine with PDO «South Coast of Taman» aged dry red «Ancelotta. Chateau Tamagne Reserve» made from a variety of Italian origin. The Russian version of Ancelotta from the 2020 harvest distinguished by its originality and self-sufficiency, acquiring special organoleptic properties thanks to terroir and aging in a Caucasian oak barrel for 36 months.

Dark ruby «Ancelotta. Chateau Taman Reserve» has an enveloping animalistic aroma filled with a bouquet of fruits and berries combined with woody notes and light spicy undertones. The taste harmoniously continues the «nose» of the wine with full, round, tart tones. The recommended serving temperature is 16-18 °C.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 30+ с уровнем дохода выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нём разбираются. Открыты новому, в поиске идеальных сочетаний и неожиданных решений / Men and women 30+ with an income above the average, well educated. Passionate about wine and well versed in it. Open to the new, in search of perfect combinations and unexpected solutions

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Уникальный продукт для ценителей, выпущенный ограниченным тиражом - деловой презент, подарок в личную винотеку/коллекцию / A unique product for connoisseurs, released in a limited edition - a business gift, present, in a personal winery/collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин в кругу семьи, деловой ужин, особый случай / Gastronomic dinner with family, business dinner

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Российские выдержанные вина класса premium / Russian aged wines of «premium» class

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сухое красное «Анчелотта. Шато Тамань Резерв»

Russian wine with a protected designation of origin «South Coast of Taman» aged dry red «Ancelotta. Chateau Tamagne Reserve»

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:**

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Анчелотта Таманская Ancelotta
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	10.09.2020 10.09.2020
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	147,26 ц/га 147,26 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 22-24%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и направляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ с дальнейшей выдержкой в дубовой таре. The grapes are harvested using sugars of 22-24%. Processing is carried out using the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulfated to 50 (free) and sent for fermentation with pure yeast cultures, in stainless steel tanks at temperatures up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure culture of bacteria is added for malolactic fermentation with further aging in oak tanks.
--	---

ВЫДЕРЖКА FINING	Выдержку проводят в бочке из кавказского дуба 36 месяцев. Aging is carried out in a Caucasian oak barrel for 36 months.
--------------------	--

**АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:**

СПИРТ ALCOHOL	13,5-15,5 % об. 13,5-15,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7,0 г/л less than 7,0g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	92,0 ккал 92,0 kcal

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:**

ЦВЕТ COLOUR	от рубинового до темно-рубинового. from ruby to dark ruby.
АРОМАТ BOUQUET	спелых фруктов и ягод в сочетании с древесными нотами, дополненные лёгкими пряными оттенками. ripe fruits and berries combined with woody notes, complemented by light spicy undertones.
ВКУС TASTE	полный, терпкий с длительным мягким послевкусием. full, tart with a long soft aftertaste.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °C 16-18 °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

www.chateautamagne.ru



Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,631 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 8,3 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037258752

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037258759

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 50

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 20