



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Пино Гри-Рислинг»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Пино Гри-Рислинг» изготовлено из винограда сортов Пино Серый и Рислинг Рейнский урожая 2023 года, выращенного на собственных виноградниках Таманского полуострова. Ферментация протекает при контролируемой температуре в стальных резервуарах с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев.

Цвет вина в бокале переливается от светло-соломенного до соломенного. Чистый и сбалансированный аромат прекрасно дополняет лёгкую, гармоничную гамму вкусов, прекрасно передающих терруар. Лучшим гастрономическим сочетанием для «Пино Гри-Рислинг», охлажденного до 12-14 °С, послужат блюда из птицы, морепродуктов, особенно хорошо вино сочетается с устрицами.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

| | |
|--|---|
| ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER | Мужчины и женщины 20+ лет, имеющие достаток средний и ниже. Доверяют бренду, но не готовы за него переплачивать. Предпочитают классические сорта. Подбирают оптимальное сочетание цены и качество |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE | Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» проверенного бренда в удобном и модном оформлении |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION | Встречи с друзьями, семейный ужин, пикник, вечеринка |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING | medium |

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|--|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia |
| СОРТ VARIETAL | Пино Серый, Рислинг Рейнский |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Механизированный Mechanized |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Механизированный |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | Пино Серый - сентябрь 2023, Рислинг Рейнский - октябрь 2023 |
| УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES | Пино Серый - 145,42 ц/га, Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | Пино Серый - 5 лет, Рислинг Рейнский - 18 лет |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула 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 |
| ВЫДЕРЖКА | Без выдержки |



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 | 6-8 г/л 6-8 g/l |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 77,1 ккал 77,1 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|---|
| ЦВЕТ COLOUR | От светло-соломенного до соломенного |
| АРОМАТ BOUQUET | Чистый, слаженный |
| ВКУС TASTE | Умеренно экстрактивный, свежий, гармоничный |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 12-14 °С 12-14 °С |

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,208 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31,0 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258264

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258261

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 80

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

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