



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ. РКАЦИТЕЛИ» / Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged extra brut white «CHATEAU TAMAGNE. RKATSITELI»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Терруарные вина «Шато Тамань» – это российские вина в интернациональном стиле, демонстрирующие высокое качество и потенциал международных и автохтонных сортов винограда, выращенных в уникальной географической зоне Таманского полуострова. Для создания серии виноделы «Кубань-Вино» и специалисты агрофирмы «Южная» выбрали наилучшие участки виноградников, оптимальные сорта, протестировали различные технологии производства с единственной целью – добиться стабильного качества вина премиум-класса, максимально продемонстрировав и подчеркнув чистые сортовые характеристики и терруарные особенности отобранных сортов.

Игристое выдержанное экстра брют белое терруарной серии – «Шато Тамань. Ркацители» – изготовлено из одноименного автохтонного сорта винограда, согретого жарким солнцем Кубани и выращенного в живительных почвах Таманского полуострова, напитанных волнами Черного и Азовского моря. Сбор урожая осуществляется на сахарах 18-19% с последующим прессованием в деликатном режиме. После проведения флотации суело прошло брожение в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С, после чего подверглось вторичному брожению в акратофоре. Игристое выдерживалось на дрожжевом осадке после окончания брожения не менее 6 месяцев по специальной схеме.

Экстра брют белое «Шато Тамань. Ркацители» обладает красивым светло-соломенным цветом с тёплыми оттенками. Развитый, тонкий, манящий аромат и гармоничный вкус подарят незабываемые моменты торжественности и изящества. Букет полноценно раскрывается, вызывая приятные ощущения за счет чудесного сочетания органолептических свойств. Перед тем, как открыть для себя воодушевляющий характер Таманского полуострова, игристое вино рекомендуется охладить до 8-10 °С.

Terroir wines "Chateau Taman" are Russian wines in an international style that show the high quality and potential of international and indigenous grape varieties grown in the unique geographical area of the Taman Peninsula. Winemakers "Kuban-Vino" and the specialists of the agricultural company "Yuzhnaya" chosen the best vineyard sites, optimal varieties, tested various production technologies with the sole goal of achieving a stable quality of premium wine, demonstrating and emphasizing to the maximum the pure varietal characteristics and terroir features of the selected wines.

Sparkling aged extra brut white "Chateau Tamagne. Rkatsiteli" made from the autochthonous grape variety of that warmed by the hot sun of the Kuban and grown in the life-giving soils of the Taman Peninsula, nourished by the waves of the Black and Azov Seas. Harvesting is carried out on sugars of 18-19%, followed by pressing in a delicate mode. After flotation, the wort went through fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C, after which it underwent secondary fermentation in acratophore. Sparkling wine was aged on yeast sediment after the end of fermentation for at least 6 months according to a special scheme.

Extra brut white "Chateau Tamagne. Rkatsiteli" has a beautiful light straw color with warm undertones. Developed, delicate, alluring aroma and harmonious taste will give unforgettable moments of solemnity and grace. The bouquet is fully revealed, causing pleasant sensations due to a wonderful combination of organoleptic properties. Before discovering the inspiring nature of the Taman Peninsula we recommend to cool wine to 8-10 °C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 30+, доход выше среднего, современные и целеустремленные, обладают хорошим вкусом, отдают предпочтение сдержанной классике, но не отвергают новое, развиваются и развивают/ Men and women 30+, above average income, modern and purposeful, have good taste, prefer restrained classics, but do not reject the new
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Новинка, доверие бренду и марке, стильный качественный продукт, соответствующий статусу / Novelty, brand trust, stylish quality product, corresponding to the status
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Семейный ужин или романтический завтрак, деловой обед и любое торжество/ Family dinner or romantic breakfast, business lunch and any celebration
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Premium

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» выдержанное экстра брют белое «ШАТО ТАМАНЬ. РКАЦИТЕЛИ»
Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» aged extra brut white «CHATEAU TAMAGNE. RKATSITELI»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая декада сентября Second decade of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	125,6 ц/га 125,6 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5-10 лет 5-10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 18-19%, прессование проходит в мягком режиме, осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка. Grape harvesting is carried out on sugars of 18-19%, pressing takes place in a soft mode, clarification of the must is carried out using a technological method - flotation. Then fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, it is removed from the yeast sediment.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный Charmat
ВЫДЕРЖКА AGING	На дрожжах не менее 6 месяцев с взмучиванием осадка по специальной схеме On yeast for at least 6 months with resuspension of the sediment according to a special scheme



Доступный объем/Available volume:
0,75L / 1,64 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,8 см/ h 28,3 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037255348

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037255345

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
44

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 6,0 г/дм ³ less than 6,0 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм ³ 5-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный Complete, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	7-9 °С 7-9 °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