



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<br>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<br>MOTIVES FOR PURCHASE          | Приобрести оригинальный, качественный продукт по доступной цене  |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ<br>REASONS FOR CONSUMPTION              | Гастрономический ужин, деловой ужин, особенный случай  |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ<br>PRICE POSITIONING                  | premium  |

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

|  |   |
|--|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА<br>AREA OF ORIGIN                   | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район<br>Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia   |
| СОРТ<br>VARIETAL                                       | Шардоне   |
| СПОСОБ ПОСАДКИ<br>METHOD OF PLANTATION                 | Механизированный  |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ<br>METHOD OF GROWING                | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с тремя ярусами проволоки  |
| СПОСОБ УБОРКИ<br>METHOD FOR HARVESTING                 | Механизированный  |
| ПЕРИОД СБОРА<br>HARVEST PERIOD                         | 02.09.2020  |
| УРОЖАЙНОСТЬ<br>YIELD OF GRAPES                         | 135,79 ц/га   |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ<br>AVERAGE AGE OF VINS             | 3-16 лет  |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ<br>ФЕРМЕНТАЦИИ<br>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<br>ALCOHOL                    | 11,0-13,0 % об.<br>11,0-13,0 % vol.      |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | не более 4,0 г/л<br>no more than 4,0 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 5,0-7,0 г/л<br>5,0-7,0 g/l               |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 76,8 ккал<br>76,8 kcal                   |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

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