



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Бьянка»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Бьянка» – яркое и ароматное вино в привлекательном оформлении и освежающем стиле. Изготовлено из винограда сорта Бианка, выращенного и бережно собранного на плодородных виноградниках, расположенных на Таманском полуострове. Урожай собран в августе, по достижении оптимальной спелости ягод, при помощи автоматизированного метода, благодаря современной сельскохозяйственной технике. Ферментация деликатно переработанного суслу проведена при строго контролируемой температуре в стальных резервуарах.

Цвет вина в бокале завораживает светло-соломенным оттенком с мягким подтоном зеленого молодого луга. В аромате раскрываются освежающие тона белых фруктов с цитрусово-минеральными оттенками. Вкус лёгкий, хорошо сбалансированный и мягко продолжающий аромат, с приятной кислотной сочностью в послевкусии. Сухое белое «Бьянка» прекрасно сочетается с устрицами, креветками, нежной рыбой, салатами с зеленью и козым сыром. Подойдёт к куриному филе, овощам на пару и ризотто с лимоном. Рекомендуем подавать охлажденным до 5-7 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Преимущественно женщины, энергичные, увлекающиеся, постоянно в движении и развитии, выбирают простоту и удобство

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Яркое, ароматное вино в современной упаковке

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Пикник, вечеринка, семейный ужин или встреча с друзьями

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Медиум

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Бианка
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	106,68 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	12 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-20%. Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление производится на флотаторах непрерывного действия, в режиме гипероксидации, путем задачи коагулянтов в потоке, согласно дозировкам не превышающим рекомендаций фирм производителей. Осветленное сусло сбраживают на дрожжах чистых культур. Используют сухие дрожжи в количестве – в соответствии с рекомендациями фирм изготовителей. Брожение проводят при температуре 16-18 °С в нержавеющей емкостях. В ходе брожения осуществляется систематический контроль за температурой и количеством сброженных сахаров, а также состоянием микрофлоры. Брожение считают законченным при содержании сахаров не более 4 г/дм ³ . Выбродившее и осветленное сусло снимают с осадка с дальнейшей защитой виноматериала.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,5 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с цветочными нотами
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °С

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

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,4 cm / h 31,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259926

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259923

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