



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв»

#### ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия выдержанных игристых вин «Шато Тамань Резерв» – это высококачественные вина, произведенные по классической технологии шампанизации. Только отборный виноград после тщательной проверки на зрелость подходит для изготовления этой серии. Виноматериал получают без прессования винограда – так называемый «самотек». Особенность игристых заключается в выдержке не менее 9 месяцев при контролируемой температуре после окончания брожения, благодаря которой они приобретают уникальные органолептические характеристики и из года в год становятся обладателями наград престижных российских и зарубежных конкурсов.

Игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное экстра брют белое «Шато Тамань Резерв» произведено из винограда международных сортов Шардоне, Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, выращенного и собранного на плодородных виноградниках агрофирмы «Южная». Цвет в бокале светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Букет развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными нотами. Изысканный вкус отличается мягкостью и свежестью, лёгкой пряной терпкостью и долгим развивающимся послевкусием. Тонкая жемчужная пена и долгая игра пузырьков создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента. Наиболее изысканный вариант сопровождения: икра и миндаль.

#### ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины, преимущественно от 30 лет, имеющие достаток средний и выше среднего. Хорошо образованы, увлечены вином и отлично в нем разбираются. Ценят классику, часто придерживаются консервативных решений
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Классическое игристое с качественным оформлением
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Торжество, семейный праздник, поход в гости
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Премиум

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне, Рислинг Рейнский, Алиготе, Пино Белый
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Шардоне, Рислинг Рейнский, Пино Белый - штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки; Алиготе - высокоштабный кордон с вертикальным формированием прироста, тип шпалеры - оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Шардоне - август; Рислинг Рейнский, Алиготе и Пино Белый - сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 120,69 ц/га, Шардоне - 142,43 ц/га, Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га, Пино Белый - 123,85 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - 4-8 лет, Шардоне - 11-17 лет, Рислинг Рейнский - 6-15 лет, Пино белый - 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, 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 дальнейшей выдержкой в нержавеющей стали не менее 6 месяцев.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Розлитые бутылки с тиражной смесью направляют на брожение, которое проводится при температуре 14-16 °С. Бутылки укладывают в штабели, или в металлические, или деревянные контейнеры, в горизонтальном положении по партиям тиража. Контроль хода брожения проводят не реже 1 раза в 10 суток. Брожение протекает 30-40 суток. Выбродившим считается вино, имеющее массовую концентрацию сахара не более 4 г/дм <sup>3</sup> .
ВЫДЕРЖКА AGING	После окончания процесса шампанизации проводится выдержка кюве в бутылке не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	Менее 6,0 г/л Less 6,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,9 ккал 77,9 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными нотами
ВКУС TASTE	Полный, гармонирующий с букетом
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	4-6 °С 4-6 °С

Доступный объем / Available volume:  
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 10,0 cm / h 29,9 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 4

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037250725

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037250722

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 60

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 12

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