



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань. Шардоне-Бианка»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Chateau Tamagne. Шардоне-Бианка» изготовлено в купаже одноименных сортов, выращенных и собранных на собственных виноградниках винодельни, расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Переработка винограда проходит в деликатном режиме, что позволяет максимально кристально передать его органолептику.

Белое сухое «Chateau Tamagne. Шардоне-Бианка» в бокале проявляет себя блестящим светло-соломенным оттенком с бликами цвета зеленого луга. В свежем аромате сосредоточены яркие сортовые оттенки с легкими минерально-фруктовыми тонами и пряной вуалью. Сочный, освежающий вкус вина обладает щедрой палитрой гармоничных оттенков. «Шардоне-Бианка» станет великолепной парой к блюдам из птицы, морепродуктам, особенно хорошо сочетается с устрицами. Рекомендуемая температура подачи 6-8 °С.

Russian wine with IGP «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chateau Tamagne. Chardonnay-Bianca» made of eponymous varieties e, grown and harvested in the winery's own vineyards located on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. Grape processing takes place in a delicate mode, which allows for the most crystal clear conveyance of its organoleptic properties.

White dry «Chateau Tamagne. Chardonnay-Bianca» in a glass manifests itself as a brilliant light straw hue with highlights of the color of a green meadow. The fresh aroma concentrates bright varietal shades with light mineral-fruity tones and a spicy veil. The juicy, refreshing taste of the wine has a generous palette of harmonious shades. «Chardonnay-Bianca» will be a great pair with poultry dishes, seafood, and goes especially well with oysters. Recommended serving temperature is 6-8 °C

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 качества / Men and women aged 20+, with average and lower income. Trust the brand, but are not ready to overpay for it. Prefer classic varieties, choose the optimal combination of price and quality |
| МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE | Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» проверенного бренда в удобном и модном оформлении / Buy wine with a good price-quality ratio from a proven brand in a convenient and fashionable design |
| ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION | Встречи с друзьями, семейный ужин, пикник, вечеринка / Meeting with friends, family dinner, picnic, party |
| ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING | Медиум Medium |

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

| | |
|--|---|
| МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN | Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia |
| СОРТ VARIETAL | Шардоне, Бианка Chardonnay, Bianca |
| СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION | Механизированный Mechanized |
| СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING | Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формировка АЗОС |
| СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING | Механизированный Mechanized |
| ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD | Август August |
| УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES | Шардоне - 88,06 ц/га, Бианка - 103,75 ц/га Chardonnay - 88,06 c/ha, Bianca 103,75 c/ha |
| СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS | 4-20 лет 4-20 years |
| МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION | Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с последующим купажированием виноматериала. The grapes are harvested at 19-21% sugar, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skins), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, the yeast sediment is removed with subsequent blending of the wine material. |
| ВЫДЕРЖКА | Без выдержки No aging |



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

| | |
|-------------------------------------|--|
| СПИРТ ALCOHOL | 10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol. |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR | не более 4,0 г/л no more than 4.0 g/l |
| КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY | 5-7 г/л 5-7 g/l |
| КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY | 74,0 ккал 74,0 kcal |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

| | |
|---|---|
| ЦВЕТ COLOUR | От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with a greenish tint to straw |
| АРОМАТ BOUQUET | Минерально-фруктовый с лёгкими пряными нотами Mineral-fruity with light spicy notes |
| ВКУС TASTE | Свежий, гармоничный Fresh, harmonious |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE | 6-8 °C 6-8 °C |

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:
4630037259407

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259404

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