



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

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Как сад живёт через баланс света, воздуха и земли, так и эти вина основаны на чистоте вкуса, свежести и природной выразительности. Здесь нет перегруженности и искусственной сложности — только ясная структура, живая кислотность и тонкая ароматическая палитра.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань» создано из винограда сорта Ркацители. Вино раскрывает сорт в его наиболее прозрачной и свежей интерпретации, с акцентом на природную минеральность и чистоту профиля. Цвет в бокале светло-соломенный. Аромат тонкий, с оттенками полевых трав, луговых цветов и лёгкой минеральностью. Вкус свежий, гармоничный, с живой кислотностью и чистым, освежающим послевкусием. Подходит для лёгких встреч, спонтанных решений и моментов, когда важна не формальность, а ощущение. Хорошо сочетается с овощами, рыбой, морепродуктами, мягкими сырами. Рекомендуемая температура подачи 5–7 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, активные, любят
путешествовать, постоянно в движении

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку комфортную в сервисе и не
требующую церемоний

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, поход, пикник, семейный ужин,
свидание

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с тремя ярусами проволоки, вертикальная формировка
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	95,15 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	5 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 20,0 г/100см ³ . Переработку и прессование винограда проводят каждого сорта отдельно, 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 дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки в дубе



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, с оттенками полевых трав и луговых цветов, подчеркнутых легкой минеральностью
ВКУС TASTE	Свежий, минеральный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °C

Доступный объем / Available volume:
0,375 L / 1,706 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 6,2 cm / h 23,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644520162

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520169

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 155

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 31

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