



КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Макитра»

Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «Makitra»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Макитра – это красивое уединенное место, невысокая гора высотой около 139 метров над уровнем моря с первозданной красотой, расположенная среди лиманов Таманского полуострова. Именно она послужила источником вдохновения для создания тихих и игристых вин Makitra из винограда международных и автохтонных сортов, ягоды которых произрастают на виноградниках винодельни, расположенные близ её местонахождения, в уникальной природно-климатической зоне.

Для изготовления игристого брют белого «Макитра» сбор ягод осуществляется на сахарах 17-18%, прессование винограда проходит в мягком, деликатном режиме с последующей флотацией и брожением в емкостях из нержавеющей стали. Вторичное брожение происходит в акратофорах на протяжении 21 дня при контролируемой температуре 16 °С. После завершающей фильтрации производится холодный розлив, благодаря чему игристое сохраняет полноту ароматического букета и вкуса.

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Макитра» изготовлено из винограда сортов Алиготе, Бианка, Пино Белый, Цитронный Магарача, Траминер Розовый. Цвет игристого в бокале играет переливами светло-соломенного цвета с оттенками от зеленоватого до золотистого. Чистый и умеренный аромат насыщен тонами белых фруктов с цитрусовыми и цветочными нотками. Сбалансированный вкус дополняет аромат, завершаясь чувственным, деликатным перляжем. Рекомендуемая температура подачи игристого 7-9 °С.

Makitra is a beautiful secluded place, a low mountain with a height of about 139 meters above sea level with pristine beauty, located among the estuaries of the Taman Peninsula. This place served as a source of inspiration for the creation of still and sparkling Makitra wines from international and indigenous grape varieties, the berries of which grow in the vineyards of the winery located near it, in a unique natural and climatic zone.

For the production of white sparkling brut "Makitra", the berries are harvested on sugars of 17-18%, the grapes are pressed in a soft, delicate mode, followed by flotation and fermentation in stainless steel tanks. Secondary fermentation takes place in acratophores for 21 days at a controlled temperature of 16°C. After the final filtration, cold bottling is carried out, thanks to which the sparkling wine retains the fullness of the aromatic bouquet and taste.

Russian sparkling wine from PGI "Kuban. Taman Peninsula" brut white "Makitra" is made from grape varieties Aligote, Bianca, Pinot Blanc Citronniy Magaracha, Traminer. The color of the sparkling in the glass plays with tints of light straw color with shades from greenish to golden. Clean and moderate aroma is rich with tones of white fruits with citrus and floral notes. The balanced taste complements the aroma, culminating in a sensual, delicate perlage. The recommended serving temperature for sparkling wine is 7-9 °C.

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Макитра»

Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» brut white «Makitra»



КУБАНЬ-ВИНО

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Бианка, Пино Белый, Цитронный Магарача, Траминер Розовый Aligote, Bianca, Pinot Blanc, Citronniy Magaracha, Traminer Rose
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный, под гидробур Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Внеукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Алиготе - вторая декада августа, Бианка, Пино Белый и Траминер Розовый - первая декада сентября, Цитронный Магарача - третья декада августа Aligote - the second decade of August, Bianca, Pinot Blanc and Traminer - the first decade of September, Citronniy Magaracha - the third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Алиготе - 138 ц/га, Бианка - 87 ц/га, Пино Белый - 128 ц/га, Цитронный Магарача - 181 ц/га, Траминер Розовый - 68,9 ц/га Aligote - 138 c/ha, Bianca - 87 c/ha, Pinot Blanc - 128 c/ha, Citronniy Magaracha - 181 c/ha, Traminer - 68.9 c/ha, Saperavi - 53.15 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Алиготе - 10-18 лет, Бианка - 4 года, Пино Белый - 6-7 лет, Цитронный Магарача - 10-15 лет, Траминер Розовый - 10-16 лет Aligote - 10-18 years old, Bianca - 4 years old, Pinot Blanc - 6-7 years old, Citronniy Magaracha - 10-15 years old, Traminer Pink - 10-16 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, осветление сула 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 The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, the yeast sediment is removed
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ CHARMAT METHOD	Акратофорный метод
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % об. 10,5 - 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6-15 г/л 6-15 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л 5,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °С 6-8 °C

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

www.kuban-vino.ru

www.chateautamagne.ru



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,518 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,5 см / h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254914

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254911

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16