



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Саперави-Красностоп-Анчелотта»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Шато Тамань. Саперави-Красностоп-Анчелотта» изготовлено из уникального купажа одноименных сортов, выращенных на виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на живописном Таманском полуострове. Вино обладает насыщенным цветом, от красно-рубинового до тёмно-гранатового. Аромат раскрывается типичными для этих сортов нотами красных ягод и фруктов, таких как вишня и малина, с легкими пряными оттенками. Вкус чистый, полный, свежий и гармоничный, с приятной танинной структурой и хорошей кислотностью. Сухое красное «Шато Тамань. Саперави-Красностоп-Анчелотта» идеально сочетается с мясными блюдами, пастой с соусами на основе томатов, а также с сырами средней зрелости. Рекомендуемая температура подачи 16-18 °С.

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 качество

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» проверенного бренда в удобном и модном оформлении

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встречи с друзьями, семейный ужин, пикник, вечеринка

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	Анчелотта Таманская, Красностоп Анапский, Сапери
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Анчелотта Таманская - 99,78 ц/га, Красностоп Анапский - 98,65 ц/га, Сапери - 100,82 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Анчелотта Таманская - 8 лет, Красностоп Анапский - 6 лет, Сапери - 9 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не ниже 22,0 г/100см ³ . Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25°C. Плавающую «шапку» мезы в емкостях систематически орошают, перекачивая нижний слой сула на поверхность «шапки» для лучшей экстракции красящих веществ из кожицы винограда. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. После снятия с ЯМБ проводится купажирование виноматериала и дальнейшая защита.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	4,0-6,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,3 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, с характерными нотами красных фруктов
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16-18 °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:
4680644520292

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644520299

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