



# КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «РКАЦИТЕЛИ»  
Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white dry "RKATSITELI"

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Таманский полуостров, благодаря своим климатическим условиям, благоприятствует развитию самых разных сортов винограда из различных регионов мира. В серии вин из гибридных и автохтонных сортов винодельня «Кубань-Вино» предлагает своим потребителям вина из малоизвестных для широкой публики сортов винограда, которые идеальны для выращивания на таманских терруарах и будут интересны любителям новых вкусов и стилей.

Российское вино изготовлено из сорта винограда Ркацители, который истинные ценители вина уважают за неповторимый аромат с оттенками полевых трав и луговых цветов, подчеркнутый легкой минеральностью. Сорт Ркацители – один из наиболее известных сортов виноделия Грузии, нашедший свое пристанище и на Тамани. Сорт, способный создавать совершенно разные вина по стилям: от свежих и легких, до терпких и сложных, например, мадеры. Цвет вина от светло-соломенного до соломенного, вкус свежий, минеральный. Рекомендуем сочетать сухое белое «Ркацители» с зелеными салатами, морепродуктами, пастой с креветками и сёмгой, сёмгой на гриле с овощами, лазаньей с грибами и сыром. Перед употреблением вино лучше охладить до 10-12°C.

The Taman peninsula, thanks to its climatic conditions, fosters the development of a wide number of grape varieties from various regions of the world. In a series of wines from hybrid and autochthonous varieties "Kuban-Vino" winery offers its customers wines from grapes that are not widely known to the public, which are ideal for growing on Taman terroirs and will be interesting to fans of new tastes and styles.

Russian wine is made from the Rkatsiteli grape variety, which true connoisseurs of wine are respected for its unique aroma with shades of field grasses and meadow flowers, highlighted by light minerality. The Rkatsiteli variety is one of the most famous varieties of wine making in Georgia, which found its refuge on Taman. This variety can create completely different wines in styles: from fresh and light, to tart and complex, for example, Madeira. The color of the wine from light straw to straw, taste fresh, mineral. We recommend pairing dry white "Rkatsiteli" with green salads, seafood, pasta with shrimp and salmon, grilled salmon with vegetables, lasagna with mushrooms and cheese. Before consumption, it is better to cool the wine to 10-12°C.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, со средним достатком, интересующиеся вином и новинками / Men and women 25-50 years old, with an average income, interested in wine and novelties
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей и близких / Try something new, interesting, surprise friends and family
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	В компании друзей, на семейном ужине / In the company of friends, at a family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Вина доступного ценового сегмента «медиум» / Wines of the affordable price segment "medium"

# КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «РКАЦИТЕЛИ»  
Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white dry "RKATSITELI"

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители Rkatsiteli
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Вторая половина сентября Second half of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	25 лет 25 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Без настоя на мезге. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging

## АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм <sup>3</sup> not more than 4 g/dm <sup>3</sup>
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм <sup>3</sup> 5-7 g/dm <sup>3</sup>
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного From light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, с сортовыми тонами Thin with varietal tones.
ВКУС TASTE	Свежий, минеральный Fresh, mineral
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12 °С 10-12 °С

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



Доступный объем/Available volume:  
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:  
Ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding  
in a corrugated box:  
6

Штрих код на единицу продукции/  
Barcode on unit of production:  
4607062864241

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062864248

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on a  
pallet (Euro):  
72

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer:  
18