



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»

Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" red dry "TSIMLYANSKY CHERNIY"

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.

Один из знаковых для южной части России сортов винограда – Цимлянский черный. О происхождении сорта спорят специалисты до сих пор. Есть версии его аборигенного значения для региона реки Дон, в то же время есть версия его французского происхождения и появления в России, благодаря западным походам донских казаков. Так или иначе, но этот сорт уже крепко закрепился на винодельческой карте России, как сорт аутентичный и характерный именно для южной части страны.

Российское вино изготовлено из сорта винограда Цимлянский черный (возраст лоз 17 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Первые упоминания об этом сорте винограда появились в 18 веке, когда Петр I подарил французскому королю 20 бочек вина из Цимлянского черного. Цвет вина насыщенный: от темно-рубинового до пурпурного, аромат сложный, терпкий, гармоничный. Вкус – плотный, густой, терпкий. Рекомендуем употреблять «Цимлянский черный» с блюдами из красного мяса, дичи, сырами с пикантным вкусом. Перед подачей охладить вино до 14-16°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.

One of the most important grape varieties for the southern part of Russia is Tsimlyansky cherniy. Experts still argue about the origin of the variety. There are versions of its aboriginal significance for the Don River region, at the same time there is a version of its French origin and appearance in Russia during the western campaigns of the Dons' Cossacks. This variety is already firmly entrenched on the winemaking map of Russia, as authentic and typical for the southern part of the country.

Russian wine is made from the Tsimlyansky cherniy grape variety (age of vines 16 years), harvested in the vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" located on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. The first mention of this grape variety appeared in the 18th century, when Peter I gave the French king 20 barrels of wine from Tsimlyansky cherniy. The color of the wine is rich: from dark ruby to purple, the aroma is complex, tart, harmonious. The taste is dense, thick, tart. "Tsimlyansky black" will show its best qualities with dishes from red meat, fowl, cheeses with a piquant taste. Before serving, cool the wine to 14-16°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 красное «ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»
Russian wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" red dry "TSIMLYANSKY CHERNIY"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цимлянский черный Tsimlyansky cherniy
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной культуре. Формировка штамбовая On stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	17 лет 17 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Цимлянский черный в винофикаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



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:
4607062864234

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062864231

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 7 г/дм ³ less than 7 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал 80,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-рубинового до пурпурного From dark ruby to purple
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, терпкий, гармоничный Complex, tart, harmonious
ВКУС TASTE	Плотный, густой, терпкий Dense, thick, tart
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °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