



КУБАНЬ-ВИНО



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

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Rkatsiteli»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Концептуальная серия вин «Кавказская кухня» создана, чтобы максимально ярко продемонстрировать богатство и традиции кавказской эногастрономической культуры, представив два самых известных грузинских сорта. Каждый сможет выбрать для себя то, что ближе его гастрономическим предпочтениям: экспрессивную палитру красного «Саперави», воплощающего силу и страсть Кавказа, или мягкость и свежесть белого «Ркацители», раскрывающего весь аромат сортовой привлекательности и элегантности в бокале.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Ркацители» изготовлено из одноименного сорта винограда (средний возраст лоз 4 года), выращенного и собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края. Попадая в бокал «Ркацители» утонченно переливается светло-соломенными солнечными оттенками. Тонкие ноты полевых трав и луговых цветов, подчеркнутые минеральными вкраплениями, создают великолепный букет. Свежий вкус раскрывается гармоничной свежестью, оставляя после себя легкое минеральное послевкусие. Белое сухое «Ркацители» рекомендуется подавать к более лёгким блюдам традиционной кавказской кухни: салатам из овощей и зелени, твердым и мягким сырам, люля-кебаб, блюдам из птицы и дичи.

The conceptual series of wines «Caucasian Cuisine» was created to most vividly demonstrate the richness and traditions of the Caucasian enogastronomic culture, presenting the two most famous Georgian varieties. Everyone will be able to choose for themselves what is closer to their gastronomic preferences: the expressive palette of red Saperavi, embodying the strength and passion of the Caucasus, or the softness and freshness of white Rkatsiteli, revealing the whole aroma of varietal attractiveness and elegance in a glass.

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula dry white Rkatsiteli» is made from the eponymous grape variety (the average age of the vines is 4 years), grown and harvested in the vineyards of Yuzhnaya agricultural firm on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. Getting into a glass of «Rkatsiteli» subtly shimmers with light straw sunny hues. Subtle notes of field herbs and meadow flowers, underlined by mineral inclusions, create a magnificent bouquet. Fresh taste reveals harmonious freshness, leaving behind a light mineral aftertaste. White dry «Rkatsiteli» is recommended to be served with lighter dishes of traditional Caucasian cuisine: vegetable and green salads, hard and soft cheeses, kebab, poultry and fowl dishes.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25-50 лет, со средним достатком и выше, часто посещают рестораны, зачастую отдают предпочтение кавказской кухне / Men and women of 25-50 years old, with average and above average income, often visit restaurants, prefer caucasian cuisine

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Гастрономическое сопровождение обеда или ужина / Gastronomic accompaniment to lunch or dinner

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Посещение ресторана кавказской кухни/
Visiting a restaurant of Caucasian cuisine

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Медиум / Medium

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	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной. Тип шпалеры - металлическая оцинкованная с 3 ярусами проволоки с формированием вертикального прироста лозы.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, 2022 September, 2022
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	125,6 ц/га 125,6 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	4 года 4 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 19-21%, the grapes are pressed in a soft mode (so as not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material.
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 4,0 г/л not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 7,0 г/л 5,0 - 7,0 g/l
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 оттенками полевых трав и луговых цветов, подчеркнутых легкой минеральностью Delicate, with savor of field herbs and meadow flowers, accentuated light minerality
ВКУС TASTE	Свежий, минеральный Fresh, mineral
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	7-9 °C 7-9 °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

Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 0,8 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037256246

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256243

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