



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Саперави. Легенда Тамани»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet red «Saperavi. LEGENDA TAMANI»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина Таманского полуострова совершенно особенные, они считаются, пожалуй, лучшими в нашей стране. Тамань – это солнечный регион и идеальное место для выращивания винограда. Сегодня винодельня «Кубань-Вино», возродившая давние традиции этих земель, использует все преимущества уникального терруара для создания качественных, оригинальных, неповторимых вин, отражающих его лучшие характеристики. Вина серии «Легенда Тамани» изготовлены из отборных ягод, выращенных в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Саперави. Легенда Тамани» изготовлено из винограда грузинского сорта Саперави (возраст лоз 18 лет), собранного в период с сентября по октябрь. Красное вино произведено по классической технологии для красных вин. Цвет в бокале обладает насыщенным оттенком от рубинового до темно-гранатового. Аромат наполнен яркостью сортовых нот. Вино демонстрирует полный, свежий и сбалансированный вкус с бархатистыми танинами свойственными для красных вин. Полусладкое красное «Саперави. Легенда Тамани» великолепно подходит к блюдам из дичи, домашней птицы и твердым сортам сыра.

The wines of the Taman Peninsula are very special, they are considered, perhaps, the best in our country. Taman is a sunny region and an ideal place for growing grapes. Today, Kuban-Vino winery, which has revived the old traditions of these lands, uses all the advantages of the unique terroir to create high-quality, original, inimitable wines that reflect its best characteristics. The wines of the Legenda Tamani series are made from selected berries grown in a unique climatic zone on the plantations of the Taman Peninsula.

Russian wine from PGI “Kuban. Taman Peninsula semi-sweet red Saperavi. Legenda Tamani is made from Georgian Saperavi grapes (vine age 18 years), harvested from September to October. Red wine produced according to the classical technology for red wines. The color in the glass has a rich hue from ruby to dark garnet. The aroma is filled with the brightness of varietal notes. The wine shows a full, fresh and balanced taste with velvety tannins characteristic of red wines. Semi-sweet red Saperavi. Legenda Tamani is a great accompaniment to fowl dishes, poultry and hard cheeses.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF
POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, активные люди со средним достатком. Живут в больших и средних городах, любят встречаться с друзьями, знакомыми на вечеринках, собираться с близкими для совместных ужинов

Men and women 25+, active people with an average income. They live in large and medium-sized cities, they like to meet friends, acquaintances at parties, gather with relatives for dinners

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ
ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести качественное игристое вино по доступной цене для праздника, семейного ужина, свидания, встречи с друзьями

To buy quality sparkling wine at an affordable price for a holiday, family dinner, date, meeting with friends

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Вечеринки, праздники, свидания
Parties, holidays, dates

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российское игристое вино ценового сегмента «медиум»

Russian sparkling wine with the «medium» price segment

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое красное «Саперави. Легенда Тамани»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet red «Saperavi. LEGENDA TAMANI»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая оцинкованная с одним ярусом проволоки и металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь-октябрь September - October
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	107,2 ц/га 107,2
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	18 лет 18 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей защитой виноматериала.

PRIMARY FERMENTATION The grape harvest is carried out on sugars of 19-21%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentations. Then it is removed from the sediment with further protection of the wine material.

ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging
-------------------	--------------------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0 - 13,0 % об. 11,0 - 13,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	20,0-40,0 г/л 20,0-40,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,4 ккал 88,4 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-гранатового Ruby to dark garnet
АРОМАТ BOUQUET	Соответствующий сорту Corresponding to the variety
ВКУС TASTE	Чистый, полный, свежий, гармоничный Clean, full, fresh, harmonious
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



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

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

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037254778

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037254778

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