



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Amata Bianco/Амата Бьянко»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин Amata (пер. итал. «любимая») – это про любовь в каждой капле, про нежность и страсть, про белое и красное. Вдохновляйтесь моментом с винами Amata в специальном удобном формате и неповторимых органолептических воплощениях, созданных благодаря самым светлым чувствам.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Amata Bianco» изготовлено из винограда сортов Ркацители и Совиньон Белый. В бокале оттенки вина бликуют от светло-соломенного до соломенного. Свежий букет наполнен растительно-минеральными нотами в сочетании с легкими тонами белых ягод. Вкус умеренно экстрактивный, свежий с приятным минеральным послевкусием. Рекомендуемая температура подачи сухого белого составляет 8-11 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 20+, активные, любят путешествовать, постоянно в движении
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку комфортную в сервисе и не требующую церемоний
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, поход, пикник, семейный ужин, свидание
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Медиум

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Amata Bianco/Амата Бьянко»

 КУБАНЬ-ВИНО

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители, Совиньон Белый
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь 2023
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Ркацители - 149,79 ц/га, Совиньон Белый - 114,26 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Ркацители - 3-11 лет, Совиньон Белый - 3-16 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-22%, прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим проведением батонажа на тонком дрожжевом осадке не менее 4 месяцев
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,0-13,0 % об. 11,0-13,0 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л no more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал 76,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	С преобладанием растительно-минеральных нот в сочетании с легкими оттенками белых ягод
ВКУС TASTE	Умеренно экстрактивный, свежий с приятным минеральным послевкусием
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-11 °С 8-11 °С

Доступный объем / Available volume:
0,375 L / 0,706 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 6,2 cm / h 23,9 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258271

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258278

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro): 155

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer: 31

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