



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «NUVOLE Bianco/НУВОЛЕ Бьянко Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «NUVOLE Bianco»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Каждое вино серии Nuvole – это отражение небесного свода: от утренней нежности до закатного величия. Палитра этикеток – отражение характера сквозь призму облаков: мягкие градиенты, пастельные оттенки, игра света и тени, символизирующие разные грани природы и вкусовые нюансы.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «NUVOLE Bianco» изготовлено из винограда сортов Пино Серый, Совиньон Белый, Шардоне и Бианка, выращенного в терруарах Таманского полуострова. Цвет вина в бокале играет солнечными соломенными переливами с лёгким оттенком кожицы зеленого яблока. Букет раскрывается минеральными тонами с присущими фруктовыми нотами. Вкус полный, гармонично следующий за ароматом и продолжающийся в приятном пряном послевкусии. Лучшим гастрономическим сочетанием послужат блюда из птицы, морепродукты, особенно хорошо вино сочетается с устрицами.

Each wine of the Nuvole series is a reflection of the vault of heaven: from morning tenderness to sunset grandeur. The palette of labels is a reflection of character through the prism of clouds: soft gradients, pastel shades, play of light and shadow, symbolizing different facets of nature and taste nuances.

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» dry white «NUVOLE Bianco» made from Pinot Gris Sauvignon Blanc, Chardonnay and Bianca grapes grown in the terroirs of the Taman Peninsula. The color of the wine in the glass plays as sunny straw tints with a light shade of green apple skin. The bouquet opens with mineral tones and inherent fruity notes. The taste is full, harmoniously following the aroma and continuing in a pleasant spicy aftertaste. The best gastronomic combination will be poultry dishes, seafood, the wine goes especially well with oysters.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Женщины и мужчины от 21 года и старше, яркие, творческие, открыты к экспериментам / Women and men from 21 y.o., bright, creative, open to experiments

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Приобрести привлекательный продукт в оригинальном исполнении, удивить друзей / Buy an attractive product in an original design, surprise your friends

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, романтический ужин, девичник, вечеринка, пикник / Meeting with friends, romantic dinner, bachelorette party, party, picnic

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

Medium

КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «NUVOLE Bianco/НУВОЛЕ Бьянко
Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «NUVOLE Bianco»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Серый, Совиньон Белый, Шардоне, Бианка Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Bianca
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формовка АЗОС; металлическая с тремя ярусами проволоки. Вертикальная формовка
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный и ручной Mechanized and manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь August, September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Пино Серый - 120,8 ц/га, Совиньон Белый - 76,14 ц/га, Шардоне - 88,96 ц/га, Бианка - 106,68 ц/га Pinot Gris - 120.8 c/ha, Sauvignon Blanc - 76.14 c/ha, Chardonnay - 88.96 c/ha, Bianca - 106.68 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Пино Серый - 6 лет, Совиньон Белый - 9 лет, Шардоне - 11 лет, Бианка - 7 лет Pinot Gris - 6 years, Sauvignon Blanc - 9 years, Chardonnay - 11 years, Bianca - 7 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 суслу проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажем и защитой виноматериалов. The grapes harvested at 19-21% sugar then pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the grape skin). The must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation carried out in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees using alternative oak. After fermentation, the yeast sediment is removed, batonnage, blending and protection of wine materials is carried out.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No aging

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,5-7,5 г/л 5,5-7,5 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74,1 ккал 74,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light straw with a greenish tint to straw
АРОМАТ BOUQUET	Минерально-фруктовый с лёгкими пряными нотами Mineral-fruity with light spicy notes
ВКУС TASTE	Свежий, гармоничный Fresh, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °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 www.chateautamagne.ru



Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,24 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,2 см / h 30,7 см

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037259919

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037259916

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