



КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань»
сухое белое «Междуморье. Рислинг»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия «Междуморье» — это дань уникальному южному терруару, где солёный морской ветер встречает щедрое Таманское солнце, а виноград впитывает силу земли и свежесть побережья. Здесь, на границе между Чёрным и Азовским морями, рождается вино с характером — спокойное, глубокое, чувственное. Каждое — как момент, который хочется замедлить: вечер с близким человеком, разговор с самим собой, ощущение вкуса, наполненного смыслом.

«Междуморье. Рислинг» — сухое белое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», созданное из винограда австрийского происхождения Рислинга Рейнского. Благодаря выдержке не менее четырёх месяцев на тонком дрожжевом осадке с регулярным батонажем, вино приобретает выразительную структуру и гармоничный вкус. Цвет — от светло-соломенного до насыщенного соломенного. Аромат свежий и утончённый: цветочно-фруктовый букет с изящной минеральной нотой. Вкус лёгкий, чистый, с идеально выверенным балансом. Рекомендуется подавать охлаждённым до 12–14 °C, чтобы ощутить всю глубину его естественной свежести.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Женщины и мужчины 25+ лет, активные люди с достатком средним и выше
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ MOTIVES FOR PURCHASE	Попробовать новинку, приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» проверенного бренда в удобном оформлении
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Идеальное вино на каждый день для семейного ужина, встречи с друзьями, пикника
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Медиум



КУБАНЬ-ВИНО

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань» сухое белое «Междуморье. Рислинг»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Рислинг Рейнский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки формирования АЗОО; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки формирования с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	123,21 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах не менее 19 г/100см ³ . Прессование винограда проходит в мягком режиме (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда). Осветление сусла проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 °С с осуществлением систематического контроля температуры и количества сброженных сахаров. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
ВЫДЕРЖКА	Проводится выдержка на тонком дрожжевом осадке с проведением батонажа (перемешивания), не менее 4 месяцев. Без выдержки в дубе.



Доступный объем / Available volume:
0,75 л; 1,308 кг
0,187 л; 0,358 кг

Размер бутылки / Bottle size:
ø 7,8 см; h 34,5 см - бутылка 0,75 л
ø 5,1 см; h 18,5 см - бутылка 0,187 л

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box:
6 - бутылка 0,75 л
12 - бутылка 0,187 л

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644521503 - бутылка 0,75 л
4680644521589 - бутылка 0,187 л

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521500 - бутылка 0,75 л
14680644521586 - бутылка 0,187 л

Код АП:
404 - бутылка 0,75 л
404 - бутылка 0,187 л

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro):
80 - бутылка 0,75 л
120 - бутылка 0,187 л

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20 - бутылка 0,75 л
20 - бутылка 0,187 л

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	71,5 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой, с легкими цветочными и фруктовыми нотами
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный, без посторонних тонов
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°С

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