



КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань.Таманский полуостров» брют белое «Междуморье»

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.

Белое игристое брют «Междуморье» с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров», созданное из изысканного купажа сортов, включая Алиготе, Бианка, Кристалл, Мюллер-Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Черный, Рислинг Рейнский, Ритон, Цветочный, Цитронный Магарача и Шардоне. Игристое вино обладает светло-соломенным цветом с зелёными и золотистыми отблесками, изысканным ароматом белых цветов, цитрусовой цедры и свежих фруктов, дополненным нотами лёгкой минеральности. Вкус чистый, гармоничный, с живой кислотностью и оттенками фруктов, с продолжительным искрящимся послевкусием. Произведено методом вторичной ферментации в резервуарах с контролем температуры и давления, с выдержкой не менее 48 часов при -4°C для идеальной чистоты и текстуры. Идеально подойдёт для дружеской встречи, вечеринки, похода в ресторан или семейного ужина. Подается при температуре 5-7°C.

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 качественный продукт по доступной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ REASONS FOR CONSUMPTION	Встреча с друзьями, поход в ресторан, вечеринка, ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ PRICE POSITIONING	Медиум





КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» брют белое «Междуморье»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОПТ VARIETAL	Алиготе, Бианка, Кристалл, Мюллер Тургау, Первенец Магарача, Пино Белый, Пино Черный, Рислинг Рейнский, Ритон, Цветочный, Цитронный Магарача, Шардоне
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Алиготе - 102,99 ц/га, Бианка - 106,68 ц/га, Кристалл - 100,28 ц/га, Мюллер Тургау - 119,49 ц/га, Первенец Магарача - 108,64 ц/га, Пино Белый - 92,97 ц/га, Пино Черный - 109,84 ц/га, Рислинг Рейнский - 123,31 ц/га, Ритон - 105,91 ц/га, Цветочный - 108,72 ц/га, Цитронный Магарача - 132,38 ц/га, Шардоне - 88,96 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - 11 лет, Бианка - 19 лет, Кристалл - 14 лет, Мюллер Тургау - 7 лет, Первенец Магарача - 16 лет, Пино Белый - 11 лет, Пино Черный - 7 лет, Рислинг Рейнский - 14 лет, Ритон - 12 лет, Цветочный - 14 лет, Цитронный Магарача - 13 лет, Шардоне - 15 лет
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 в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18°C. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	Во время вторичной ферментации бродильную смесь направляют на шампанизацию в бродильные резервуары. Брожение проводят при температуре не выше 20°C. Первые 24 часа брожение открытое, после начала активного выделения CO ₂ - герметичное. В процессе вторичной ферментации должно быть сброжено не менее 18 г/дм ³ сахара и достигнуто давление в бродильном резервуаре не менее 450 кПа при 20°C, после чего проводится остановка брожения путем охлаждения бродильной смеси до температуры 0°C, предварительно шампанизированное вино охлаждают до температуры +7-+10°C и снимают с дрожжевого осадка. Затем шампанизированное вино охлаждают до температуры минус 4°C. Охлаждение вина производят за время не более 18 часов, после чего его выдерживают при температуре охлаждения не менее 48 часов.
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0-12,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	от 6,0 до 15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	75,9 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	5-7 °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 ; 1,586 kg
0,2 L ; 0,465 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 9,4 см; h 31,2 см - бутылка 0,75 л
ø 6,0 см; h 20,2 см - бутылка 0,2 л

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box:
6 - бутылка 0,75 л
12 - бутылка 0,2 л

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4680644521466 - бутылка 0,75 л
4680644521381 - бутылка 0,2 л

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14680644521463 - бутылка 0,75 л
14680644521388 - бутылка 0,2 л

Код АП:
4421 - бутылка 0,75 л
441 - бутылка 0,2 л

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on
a pallet (Euro):
64 - бутылка 0,75 л
108 - бутылка 0,2 л

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16 - бутылка 0,75 л
18 - бутылка 0,2 л