



КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Легенда Тамани»
Russian sparkling wine with a protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet white «Legenda Tamani»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия российских игристых вин «Легенда Тамани» - образцы качественных игристых вин, представленные в купаже различных сортов. Они производятся из винограда, выращенного в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова, омываемого водами Азовского и Черного морей. Сегодня винодельня «Кубань-Вино», возродившая давние традиции этих земель, использует все преимущества уникального терруара для создания оригинальных, неповторимых вин, отражающих его лучшие характеристики. Вина этой линейки изготовлены известным резервуарным методом (методом Шарма).

Российское игристое вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» полусладкое белое «Легенда Тамани» произведено из винограда сортов Пино Блан, Бианка, Рислинг. Цвет золотисто-соломенный с продолжительной игрой мелких пузырьков и мягким блеском. Букет тонкий, гармоничный, с преобладанием тонов полевых и садовых цветов, плодовых и цитрусовых нот на фоне легких фруктовых оттенков. Во вкусе полусладкое белое яркое, полное и слаженное, кислотность нежная с приятным длительным послевкусием. Наиболее гармоничным гастрономическим сочетанием являются легкие блюда из белого мяса и рыбы, салаты, сыры, бисквиты и фрукты.

A series of Russian sparkling wines «Legenda Tamani» - samples of high-quality sparkling wines, presented in a blend of various varieties. They made from grapes grown in a unique climatic zone on the vineyards of the Taman Peninsula, washed by the waters of the Azov and Black Seas. Today, the Kuban-Vino winery, which has revived the old traditions of these lands, uses all the advantages of the unique terroir to create original, inimitable wines that reflect its best characteristics. The wines of this line made by the well-known tank method (Charmat method).

Russian sparkling wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula» semi-sweet white «Legenda Tamani» is made from Pinot Blanc, Bianca, Riesling grapes. The color is golden-straw with a long play of small bubbles and a soft sheen. The bouquet is delicate, harmonious, with a predominance of tones of field and garden flowers, fruit and citrus notes against a background of light fruity shades. On the palate semi-sweet white is bright, full and harmonious, the acidity is delicate with a pleasant long aftertaste. The most harmonious gastronomic combination is light

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

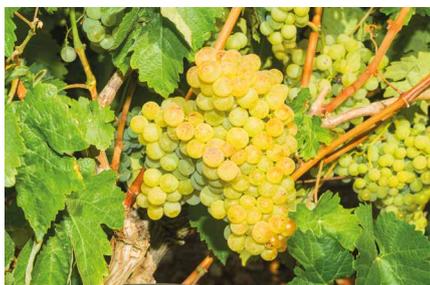
Вечеринки, праздники, свидания/
Parties, holidays, dates

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Российское игристое вино ценового сегмента «медиум»/ Russian sparkling wine with the «medium» price segment

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Пино Блан, Бианка, Рислинг Pinot Blanc, Bianca, Riesling
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый не укрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки и металлическая с тремя ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Август-сентябрь August- September
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	Пино Блан - 132,77 ц/га, Бианка - 135,08 ц/га, Рислинг - 128,45 ц/га Pinot Blanc - 132.77 c/ha, Bianca - 135.08 c/ha, Riesling - 128.45 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	Пино Блан - 4-14 лет, Бианка - 4-25 лет, Рислинг - 5-17 лет Pinot Blanc - 4-14 years old, Bianca - 4-25 years old, Riesling - 5-17 years old
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 16-18%, прессование винограда проходит в мягком режиме, (чтобы не экстрагировать полифенолы из кожицы винограда), осветление сула проводится с помощью технологического способа - флотация. Затем проводится брожение с использованием чистой культуры дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 16-18%, the grapes are pressed in a soft mode (not to extract polyphenols from the skin of the grapes), the must is clarified using a technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure culture of yeast in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION:	Акратофорное игристое без выдержки на осадке. Брожение в акратофоре в течении 21 дня при температуре 18-20 °С. Acratophoric sparkling without aging on the yeast. Fermentation in acratophore for 21 days at a temperature of 18-20 °C.



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,481 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,2 см / h 31,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037252309

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037252306

Код АП: 441

Количество упаковок на поддоне (евро) / Number of packages on a pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое / Number of packages in the layer:
16

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5 - 12,5 % об. 10,5 - 12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	40,0-55,0 г/л 40,0-55,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/л 5-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	94,7 ккал 94,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватого до золотистого Light straw with shades from greenish to golden
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, соответствующий типу Developed, thin, corresponding to the type
ВКУС TASTE	Полный, гармоничный, без тонов окисленности Full, harmonious, without tones of oxidation
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10 ° C 8-10 °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