



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАРДОНЕ. ЛЕГЕНДА ТАМАНИ»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chardonnay. LEGENDA TAMANI»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина Таманского полуострова совершенно особенные, они считаются, пожалуй, лучшими в нашей стране. Тамань – это солнечный регион и идеальное место для выращивания винограда. Сегодня винодельня «Кубань-Вино», возродившая давние традиции этих земель, использует все преимущества уникального терруара для создания качественных, оригинальных, неповторимых вин, отражающих его лучшие характеристики. Вина серии «Легенда Тамани» изготовлены из отборных ягод, выращенных в уникальной климатической зоне на плантациях Таманского полуострова.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шардоне. Легенда Тамани» изготовлено из одноименного сорта винограда, собранного в третьей декаде августа. Вино произведено по классической технологии для белых вин с использованием чистой культуры дрожжей. Это великолепное вино с первого взгляда чарует своим нежным светло-соломенным цветом с золотистыми бликами. Аромат вина характерный, сортовой, с легкими цветочными нотами. Вкус свежий, легкий, гармоничный, хорошо дополняет блюда из птицы и морепродукты. Рекомендуемая температура подачи 12-14 °С.

The wines of the Taman Peninsula are very special, they are considered, perhaps, the best in our country. Taman is a sunny region and an ideal place for growing grapes. Today, Kuban-Vino winery, which has revived the old traditions of these lands, uses all the advantages of the unique terroir to create high-quality, original, inimitable wines that reflect its best characteristics. The wines of the Legenda Tamani series are made from selected berries grown in a unique climatic zone on the plantations of the Taman Peninsula.

Russian wine from PGI «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chardonnay. Legenda Tamani» is made from the grape variety of the same name, harvested in the third decade of August. The wine is produced according to the classical technology for white wines using pure yeast culture. This magnificent wine at first sight enchants with its delicate light straw color with golden highlights. The aroma of wine is characteristic, varietal, with light floral notes. The taste is fresh, light, harmonious, well complements poultry and seafood dishes. The recommended serving temperature is 12-14 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 25+, доход средний и ниже, выбирают вино, максимально ориентируясь на соотношение качество и цена

Men and women 25+, income is average and below, choose wine, focusing on the ratio of quality and price as much as possible

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Качественное и доступное вино на каждый день, стильное и современное оформление, украсит любое мероприятие

High-quality and affordable wine for every day, stylish and modern design, will decorate any event

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча друзей, поход в гости, банкет
Meeting friends, visit, banquet

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Медиум
Medium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАРДОНЕ. ЛЕГЕНДА ТАМАНИ»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry white «Chardonnay. LEGENDA TAMANI»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Шардоне Chardonnay
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	В неукрывной зоне, на высоком штамбе
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Третья декада августа Third decade of August
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	127,0 ц/га 127,0
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛЮЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	23 23
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 19-21%, прессование винограда проходит в мягком режиме, 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 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшей защитой виноматериала The grape harvest is carried out on sugars of 19-21%, the grapes are pressed in a soft mode, the must is clarified using technological method - flotation. Then fermentation is carried out using a pure yeast culture in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 °C. After fermentation, it is removed from the yeast sediment with further protection of the wine material



ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging
-------------------	--------------------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,0 - 12,0 % об. 10,0 - 12,0 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л not more than 4g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/л 6-8 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	85,6 ккал 85,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного Light straw to straw
АРОМАТ BOUQUET	Типичный, сортовой Typical, varietal
ВКУС TASTE	Свежий, легкий, гармоничный Fresh, light, harmonious
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14 °С 12-14 °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

Доступный объем/Available volume: 0,75 L / 1,257 kg
Размер бутылки/Bottle size: Ø 8,0 см / h 30,0 см
Вложение в гофроящик/ Embedding in a corrugated box: 6
Штрих код на единицу продукции/ Embedding in a corrugated box: 4630037252262
Штрих код на групповую упаковку/ Barcode for group packaging: 14630037252269
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