



# КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Amata Rosso/Амата Россо»

## ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Серия вин Amata (пер. итал. «любимая») – это про любовь в каждой капле, про нежность и страсть, про белое и красное. Вдохновляйтесь моментом с винами Amata в специальном удобном формате и неповторимых органолептических воплощениях, созданных благодаря самым светлым чувствам.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Amata Rosso» изготовлено из винограда сортов Цвайгельт Таманский и Санджовезе Таманский, выращенных на солнечных виноградниках Таманского полуострова. В бокале «Amata Rosso» игриво демонстрирует красные оттенки: от красно-рубинового до темно-гранатового. Гармоничный аромат раскрывается красными фруктами и ягодным ассорти на фоне тонких специй. Бархатистый вкус с фруктовой свежестью мягко продолжает букет. Рекомендуемая температура подачи сухого красного составляет 14-16 °С.

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ  
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины 20+, активные, любят путешествовать, постоянно в движении

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ  
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать новинку комфортную в сервисе и не требующую церемоний

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ  
REASONS FOR CONSUMPTION

Встреча с друзьями, поход, пикник, семейный ужин, свидание

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ  
PRICE POSITIONING

Медиум

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Amata Rosso/Амата Россо»

 КУБАНЬ-ВИНО

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Цвайгелт Таманский, Санджовезе Таманский
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	20.09.2022
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	Цвайгелт Таманский - 156,79 ц/га, Санджовезе Таманский - 170,89 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Цвайгелт Таманский - 5 лет, Санджовезе Таманский - 20 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и отправляют на брожение на чистых культурах дрожжей, в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 °С, с регулярным орошением «шапки» мезги. После брожения производится съем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	менее 4,0 г/л less than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0-7,0 г/л 5,0-7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	80,8 ккал 80,8 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От красно-рубинового до темно-гранатового
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, развитый, сочетающий красные фрукты и ягоды на фоне тонких специй
ВКУС TASTE	Мягкий, бархатистый, с приятной фруктовой свежестью
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °С 14-16 °С

Доступный объем / Available volume:  
0,375 L / 0,706 kg

Размер бутылки / Bottle size:  
ø 6,2 cm / h 23,9 cm

Вложение в гофроящик /  
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /  
Barcode on unit of production:  
4630037258288

Штрих код на групповую упаковку /  
Barcode for group packaging:  
14630037258285

Код АП: 404

Количество упаковок на поддоне  
(евро) / Number of packages on  
a pallet (Euro): 155

Количество упаковок в слое /  
Number of packages in the layer: 31

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