



КУБАНЬ-ВИНО

Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Междуморье»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

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.

При изготовлении игристого выдержанного белого брют «Междуморье» применяется классическая технология вторичного брожения с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения. Для создания купажа используются сорта винограда Шардоне, Пино Белый, Алиготе, Рислинг Рейнский. Говоря об органолептических свойствах, вино отличается изысканностью и сбалансированностью. Цвет в бокале светло-соломенный с зеленоватым оттенком. Аромат развитый, с выраженными тонами белых фруктов, лёгкими цветочными нотами, покрытыми вуалью минеральной свежести. Изысканный вкус поражает лёгкостью, бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием. Охлажденное до 6-8°C игристое отлично выступит в роли аперитива, а также в сочетании с различными закусками.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Преимущественно мужчины 30-50 лет, имеющие достаток средний и выше среднего
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Классическое игристое с оптимальным соотношением цена-качество
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Торжество, семейный праздник, поход в гости
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Premium



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют белое «Междуморье»

КУБАНЬ-ВИНО

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Шардоне, Пино Белый, Алиготе, Рислинг Рейнский
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	Алиготе - 144,39 ц/га, Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га, Пино Белый - 143,45 ц/га, Шардоне - 141,24 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	Алиготе - 5 лет, Рислинг Рейнский - 16 лет, Пино Белый - 16 лет, Шардоне - 15 лет
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	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 °С. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка с дальнейшим купажированием и защитой виноматериала.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ	После розлива тиражной смеси, в бутылке происходит процесс брожения при температуре 14-16 °С в течении 21 дня. По окончанию процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С. По окончанию выдержки проводится ремюаж и дегоржаж.
ВЫДЕРЖКА	Не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	11,0-13,0 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	от 6,0 до 15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	81,5 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых
АРОМАТ	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами и гармоничными нотами выдержки
ВКУС	Полный, гармонирующий с букетом
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ	6-8°С

Доступный объем (емкость, вес (кг):
0,75 L / 1,632 kg

Размер бутылки:
ø 10,0 см / h 29,9 см

Вложение в гофроящик: 4

Штрих код на единицу продукции:
4680644521527

Штрих код на групповую упаковку:
14680644521524

Код АП: 4421

Количество упаковок на поддоне
(евро): 60

Количество упаковок в слое: 15

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135.
e-mail: office@kuban-vino.ru

www.kuban-vino.ru

www.chateautamagne.ru