



КУБАНЬ-ВИНО



Российское игристое вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «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.

Российское игристое вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное брют розовое «Междуморье» создано из благородных сортов винограда: Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный, выращенных на собственных виноградниках винодельни. Игристое выполнено в традиционном французском стиле Rose, которое является популярнейшим среди ценителей во всём мире. При изготовлении выдержанного розового брюта применяется классическая технология вторичного брожения в бутылке с выдержкой не менее 9 месяцев после окончания брожения.

Жемчужная пена и мелкодисперсная игра создадут атмосферу праздника и подчеркнут торжественность момента. Говоря об органолептических свойствах, хочется подчеркнуть тонкий, сбалансированный букет с преобладанием нежных ягодных нот, который очаровывает изяществом в сочетании с легкими минеральными оттенками. Розовый брют «Междуморье» обладает свежим вкусом с приятной бархатистостью и долгим развивающимся послевкусием, служит великолепным аперитивом, прекрасно сочетается с сырами, закусками с красной икрой, блюдами из лосося. Игристое рекомендуется подавать охлажденным до 6-8 °С.

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

КУБАНЬ-ВИНО

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

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район
СОРТ	Алиготе, Рислинг Рейнский, Пино Белый, Пино Черный
СПОСОБ ПОСАДКИ	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, формировка АЗОС; металлическая оцинкованная с тремя ярусами проволоки с вертикальным формированием прироста
СПОСОБ УБОРКИ	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА	Август, Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ	Алиготе - 144,39 ц/га, Рислинг Рейнский - 144,76 ц/га, Пино Белый - 143,45 ц/га, Пино Черный - 102,75 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ	Алиготе - 5 лет, Рислинг Рейнский - 16 лет, Пино Белый - 16 лет, Пино Черный - 8 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 суслу 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 окончании процесса шампанизации проводится выдержка вина на дрожжевом осадке не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С. По окончании выдержки проводится ремюаж и дегоржаж.
ВЫДЕРЖКА	Не менее 9 месяцев при температуре 14-16 °С



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ	10,5-12,5 % об.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА	от 6,0 до 15,0 г/л
КИСЛОТНОСТЬ	5,0-8,0 г/л
КАЛОРИЙНОСТЬ	78,7 ккал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ	Розовый, различной интенсивности, от жемчужно-розового до розового
АРОМАТ	Яркий, сбалансированный, сочетающий в себе ягодную доминанту и минеральную свежесть
ВКУС	Свежий, 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:
4680644521534

Штрих код на групповую упаковку:
14680644521531

Код АП: 404

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