



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ ДУО»

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Название серии «Шато Тамань Duo» полностью отражает концепцию линейки - это дуэты из двух сортов винограда, которые органично дополняют друг друга. Купажирование позволяет сделать вино более мягким, стройным, гармоничным, а также дает простор для творчества виноделов. Это вина на каждый день с четкой ориентацией на вкусы потребителей и с отличным сочетанием цена-качество.

Приготовлено по классической технологии из отборного винограда сортов Алиготе и Траминер розовый, собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет от светло-соломенного с золотистым оттенком до золотистого. Аромат характерный, сортовой с легкими цветочными оттенками. Вкус свежий, легкий. Сухое белое «Шато Тамань Дуо» раскроется для вас в сочетании с морепродуктами, ризотто, свежими сырами. Подавать, предварительно охладив до 10-12°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Интересное качественное вино по разумной цене
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встреча с друзьями, пикник, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино ценового сегмента "medium"

Вино с защищенным географическим указанием
«Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ ДУО»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Алиготе, Траминер розовый
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Без укрытия, на штамбовых формировках
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Начало сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Алиготе - 8 лет, Траминер - 10 лет 8, 10 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Технология гипероксидации суслу. Кратковременный настой в прессе с предварительным охлаждением мезги. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12 % об. 12 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/дм ³ 6-8 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал (310 кДж) 74 kcal (310 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с золотистым оттенком до золотистого
АРОМАТ BOUQUET	Характерный, сортовой с легкими цветочными оттенками
ВКУС TASTE	Свежий, легкий
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	10-12°С 10-12°С

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, 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:
4630037250817

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037250814

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