



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«АЛИГОТЕ ТАМАНИ»

Вино географического наименования сухое белое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Для производства вина используют отборный виноград сорта Алиготе (возраст лоз 7 лет), собранный на собственных виноградниках на Таманском полуострове. Стоит отметить, что это сорт винограда давно культивируют на агрофирме «Южная». Но, в основном, виноматериал из Алиготе использовали для производства игристых вин ввиду присущей этому сорту тонкости и свежести.

Цвет от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного. Аромат гармоничный, свежий с легкими цветочно-фруктовыми тонами и минеральными оттенками. Обладает сочным и свежим вкусом. Вино идеально для жаркого летнего сезона. Прекрасно сочетается с морепродуктами, легкими закусками. Подавать, охладив до 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество»
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	Встречи с друзьями, семейный ужин
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Российское вино класса "low-premium"

«АЛИГОТЕ ТАМАНИ»
Вино географического наименования сухое белое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	На штамбовых формировках в неукрывной культуре
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Середина сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда Алиготе. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18°C.
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,346 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см ; h 29,9 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062862254

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862251

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	77,1 ккал 77,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, свежий с легкими цветочно-фруктовыми тонами и минеральными оттенками
ВКУС TASTE	Свежий, сочный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: +7 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru

353531, Russia, Krasnodar region, Temruyk district, Starotitarovskaya, Zavodskaya 2.
Tel.: 8 (86148) 91-666, 91-692, 90-135, e-mail: office@kuban-vino.ru