



## «ШАТО ТАМАНЬ ДУО» Вино столовое полусладкое белое

### 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.

Полусладкое белое «Шато Тамань Дуо» – хороший пример ориентированности на вкусы и предпочтения клиентов винодельни «Кубань-Вино». Специально вошло в серию для тех, кто предпочитает сухим винам сладкие.

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, с легкими цветочными тонами и тонами чайной розы. Вкус свежий, мягкий, гармоничный.

Белое полусладкое «Шато Тамань Дуо» подойдет к легким летним салатам, неострым сырам и бисквиту. 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"                      |

«ШАТО ТАМАНЬ ДУО»  
Вино столовое полусладкое белое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

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

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

|                                     |                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| СПИРТ<br>ALCOHOL                    | 10-12 % об.<br>10-12 % Vol.               |
| СОДЕРЖАНИЕ САХАРА<br>RESIDUAL SUGAR | 20-30 г/дм3<br>20-30 g/dm3                |
| КИСЛОТНОСТЬ<br>TOTAL ACIDITY        | 6-8 г/дм3<br>6-8 g/dm3                    |
| КАЛОРИЙНОСТЬ<br>CALORICITY          | 81,9 ккал (343 кДж)<br>81,9 kcal (343 KJ) |

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

|                                           |                                                               |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| ЦВЕТ<br>COLOUR                            | От светло-соломенного с золотистым оттенком до золотистого    |
| АРОМАТ<br>BOUQUET                         | Характерный, с лёгкими цветочными тонами и тонами чайной розы |
| ВКУС<br>TASTE                             | Свежий, мягкий, гармоничный                                   |
| ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ<br>SERVING TEMPERATURE | 10-12 °С<br>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:  
4607062868058

Штрих код на групповую упаковку/  
Barcode for group packaging:  
14607062868055

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