



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



«БЕЛОЕ ТАМАНИ»

Вино географического наименования полусладкое 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 полусладкого «Белое Тамани» используют отборный виноград белых сортов (возраст лоз не менее 16 лет): Бианка, Пино Блан и Рислинг, выращенный на собственных виноградниках агрофирмы «Южная». Цвет в бокале от светло-соломенного до соломенного с золотистым оттенком. Аромат чистый, с тонами полевых цветов. Вкус полный, мягкий, гармоничный.

Полусладкое «Белое Тамани» хорошо сочетается с рыбой под острым соусом, белым мясом птицы, нежными сырами, паштетами. Температура подачи: 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"

«БЕЛОЕ ТАМАНИ»
Вино географического наименования полусладкое белое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Отборный виноград белых сортов
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	Вторая декада августа - третья декада сентября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда. Использование технологии гипероксидации. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,365 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,8 см ; h 30,1 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062869796

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062869793

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
64

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
16

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	20-30 г/дм3 20-30 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	87,2 ккал 87,2 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного с золотистым оттенком
АРОМАТ BOUQUET	Чистый, с ароматом полевых цветов
ВКУС TASTE	Полный, мягкий, гармоничный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°С 12-14°С

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