



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



БУТЫЛКИ ОБЪЕМОМ 1,5 Л, 0,75 Л, 0,2 Л

«БЕЛОЕ ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»

Игристое вино географического наименования
полусухое белое

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия игристых вин «Шато Тамань» - прекрасный образец качественных игристых вин России, которая была запущена совместно со специалистами Института энологии провинции Шампань (Франция) в 2006 году. В технологии его производства соединились традиции французского виноделия и современные методы российских виноделов. Игристые вина «Шато Тамань» производятся резервуарным методом (метод Шарма). Это означает, что процесс брожения проходит в больших резервуарах (акратофорах), что позволяет выпускать большие партии игристых вин со стабильными вкусо-ароматическими показателями и сделать их более доступными широкому кругу потребителей.

Для производства белого полусухого игристого «Белое Тамани. Шато Тамань» используют виноград сортов Алиготе, Траминер розовый и других белых сортов, выращенных и собранных на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых. Аромат развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами. Отличается красивой жемчужной пеной и продолжительной игрой.

Белое полусухое игристое «Белое Тамани. Шато Тамань» станет хорошей парой морепродуктам и рыбным блюдам. Можно подавать и в качестве аперитива. Предварительно обязательно охладить до 8-10°C.

НАГРАДЫ

2008, Международный форум напитков «ДринЭкспо» (Ленэкспо), Санкт-Петербург, Золотая медаль

2015, «Сто лучших товаров России»

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	возраст 25-50 лет, активные люди с достатком средним и выше
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	приобрести качественное игристое по доступной цене для семейного праздника, свидания, встречи с друзьями
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	вечеринки, праздники, свидания
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское игристое вино ценового сегмента "low-premium"

«БЕЛОЕ ТАМАНИ. ШАТО ТАМАНЬ»
Игристое вино географического наименования полусухое белое

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе, Траминер розовый и другие белые сорта
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	Алиготе - 8 лет, Траминер розовый - 9 лет 8 years, 9 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги винограда. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °С.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. Условия 16-18 °С
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining



Доступный объем:

0,75 L ; 1,586 kg / бутылка
1,5 L ; 2,863 kg / бутылка
0,2 L ; 0,42 kg / бутылка

Размер:

Ø 9,4 x h 31,2 см / бутылка 0,75 л
Ø 11,7 x h 35,9 см / бутылка 1,5 л
Ø 5,9 x h 18,5 см / бутылка 0,2 л

Вложение в гофроящик:

6 / бутылка 0,75 л
4 / бутылка 1,5 л
24 / бутылка 0,2 л

Штрих код на единицу продукции:

4607062861516 / бутылка 0,75 л
4607062861554 / бутылка 1,5 л
4607062861622 / бутылка 0,2 л

Штрих код на групповую упаковку:

14607062861513 / бутылка 0,75 л
14607062861551 / бутылка 1,5 л
14607062861629 / бутылка 0,2 л

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне (евро):

64 / бутылка
45 / бутылка 1,5 л
54 / бутылка 0,2 л

Количество упаковок в слое:

16 / бутылка
15 / бутылка 1,5 л
9 / бутылка 0,2 л

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	25-40 г/дм3 25-40 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	88,7 ккал 88,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	Светло-соломенный с оттенками от зеленоватых до золотистых
АРОМАТ BOUQUET	Развитый, тонкий, с хорошо выраженными цветочными тонами
ВКУС TASTE	Нежный и изысканный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8-10°C 8-10°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