



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «Шато Тамань ЭНО. Амбер»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Amber, что в переводе означает «янтарь», послужило названием винной новинке серии «ЭНО» за её благородный золотистый цвет в узнаваемой оранжевой стилистике. Сухое белое вино «Шато Тамань ЭНО. Амбер» производится из винограда сорта Ркацители, выращенного на виноградниках Таманского полуострова.

В процессе мацерации и брожения ягод кожица и мякоть влияют на интенсивность цвета и насыщенность вкуса, за счет чего они могут иметь более или менее выраженный характер. Букет тонкий с оттенками полевых трав и луговых цветов со спелыми жёлтыми фруктами, подчеркнутых легкой минеральностью. Вино обладает умеренной кислотностью, немного терпкое во вкусе, с оттенками медовых сухофруктов. В качестве гастрономического сочетания можно выбирать лёгкие закуски, птицу и морепродукты. Перед подачей рекомендуется охлаждать до 8 °С.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО
ПОТРЕБИТЕЛЯ
PORTRAIT OF POTENTIAL
CONSUMER

Мужчины и женщины женщины возраста 25+,
уровень дохода средний и выше. Интересуются
винами, экспериментируют и расширяют
кругозор

МОТИВЫ ДЛЯ
СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ
MOTIVES FOR PURCHASE

Попробовать уникальный продукт от известного
производителя, в качестве делового презента,
подарка

ПОВОДЫ ДЛЯ
ПОТРЕБЛЕНИЯ
REASONS FOR
CONSUMPTION

Встреча с друзьями, семейный или деловой
ужин, торжество

ЦЕНОВОЕ
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
PRICE POSITIONING

premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Krai, Russia
СОРТ VARIETAL	Ркацители
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной, тип шпалеры - оцинкованная с пятью ярусами проволоки
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD OF GRAPES	149,79 ц/га
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	3 года
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-21%. Преработку винограда - гребнеотделение осуществляют по специальной технологической схеме. Полученную мезгу сульфитируют диоксидом серы до 30 мг/дм ³ . Брожение проводят на чистых культурах дрожжей, которые задают в соответствии с рекомендациями фирм производителей, используя сусло образовавшееся при загрузке винограда. Верхнюю часть мезги систематически орошают, перекачивая нижний слой суслу на поверхность для лучшей экстракции фенольных и ароматических веществ из кожицы винограда. В зависимости от используемого оборудования режимы экстракции могут варьироваться. Брожение проводят при температуре 16-18 °С в нержавеющей емкости. По окончании брожения проводят стекание сброженного суслу, разгрузку винификатора, прессование мезги. После проводят эгализацию, с последующей выдержкой на дрожжевом осадке, не менее 3 месяцев
ВЫДЕРЖКА	Без выдержки



АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11,5-13,5 % об. 11,5-13,5 % vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4,0 г/л no more than 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/л 5-7 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до соломенного
АРОМАТ BOUQUET	Тонкий, с оттенками полевых трав и луговых цветов, подчеркнутых легкой минеральностью
ВКУС TASTE	Свежий, минеральный
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	8 °С 8 °С

Доступный объем / Available volume:
0,75 L / 1,564 kg

Размер бутылки / Bottle size:
ø 8,6 cm / h 30,6 cm

Вложение в гофроящик /
Embedding in a corrugated box: 6

Штрих код на единицу продукции /
Barcode on unit of production:
4630037258455

Штрих код на групповую упаковку /
Barcode for group packaging:
14630037258452

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

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62,
e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62,
e-mail: office@kuban-vino.ru