



Château TAMAGNE

· ШАТО ТАМАНЬ ·



Игристое вино географического наименования брют розовое «ШАТО ТАМАНЬ»

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.

Розовый брют «Шато Тамань» приготовлен из белых и красных сортов винограда, выращенных и собранных на собственных виноградниках агрофирмы «Южная» Таманского полуострова Краснодарского края. Цвет от бледно-розового с телесным оттенком до розового. Аромат развитый, с хорошо выраженными фруктовыми тонами. Нежный и изысканный вкус, красивая и продолжительная игра станут идеальными спутниками любого торжества.

Является прекрасным аперитивом в сочетании с лёгкими фуршетными закусками. Свои лучшие качества проявляет при температуре 8-10°C.

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	российское игристое вино ценового сегмента "low-premium"

**Игристое вино географического наименования брют розовое
«ШАТО ТАМАНЬ»**

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Белые и красные 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	Первая декада сентября - вторая декада октября
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	10 лет 10 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

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :



Доступный объем/Available volume:
0,75 L ; 1,586 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,4 см ; h 31,2 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062861523

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062861520

Код АП: 440

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

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

ВЫДЕРЖКА	Без выдержки
FINING	No fining

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10,5-12,5 % об. 10,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	6-15 г/дм3 6-15 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-8 г/дм3 5-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	78,7 ккал 78,7 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От бледно-розового с телесным оттенком до розового
АРОМАТ	Развитый, с хорошо выраженными фруктовыми тонами
BOUQUET	
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