



КУБАНЬ-ВИНО

осн. 1956 год



«ФРУТИССИМО/FRUTISSIMO»

Вино виноградное игристое полусухое белое с добавлением персика

“FRUTISSIMO”

Sparkling wine semi-dry white with peach

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Серия игристых вин «Фрутиссимо» создана с учетом современных тенденций на мировом винном рынке. Особенность технологии в том, что после вторичной ферментации вино снимается с осадка и выдерживается на натуральном фруктовом соке, после чего фильтруется и отправляется на розлив. Подобная технология используется в Италии для вин Fragolino Novellina и Fiordipesco, которые производят из красных и белых сортов винограда с добавлением фруктовых соков. «Фрутиссимо» - это первый подобный опыт среди российских виноделов. Уникальность линейки в гармоничном сочетании полусухого вина с концентрированными натуральными соками персика и малины, благодаря чему вина получились ярким, фруктовым с приятной кислотностью. Игристые вина «Фрутиссимо» станут отличными спутниками летних пикников и шумных вечеринок.

Основой для «Фрутиссимо» с соком персика стали белые сорта Пино Блан, Шардоне, Рислинг. Яркие качества этого фрукта находят свое отражение в аромате и вкусе. Букет, характерный для плодов персика, раскрывается на фоне чистого винного аромата и тонов шампанизации. Игристое «Фрутиссимо» рекомендуем подавать к фруктам, мороженому и десертам, великолепно подходит для летних коктейлей.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	преимущественно женщины 25-40 лет, новаторы, имеющие средний достаток
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	насладиться игристым с фруктовым вкусом
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	встречи с друзьями
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	русское вино класса "low-premium"



КУБАНЬ-ВИНО

осн. 1956 год

ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ /
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST:

Вино виноградное игристое полусухое белое
с добавлением персика
«ФРУТИССИМО/FRUTISSIMO»
Sparkling wine semi-dry white with peach
"FRUTISSIMO"



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,600 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 9,9 см/ h 32,2 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062862711

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862718

Код АП: 440

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
55

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
11

«ФРУТИССИМО/FRUTISSIMO» Вино виноградное игристое
полусухое белое с добавлением персика
"FRUTISSIMO" Sparkling wine semi-dry white with peach

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОПТ VARIETAL	Рислинг, Шардоне, Пино Блан Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной и механизированный Manual and mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Выращивают на штамбовых формировках в неукрывной культуре Grapes are grown on stem formations in an unguided culture
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	Пино блан - 10 лет, Шардоне - 13 лет, Рислинг - 12 лет Pinot Blanc - 10 years, Chardonnay - 13 years, Riesling - 12 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Кратковременный настой в прессах с предварительным охлаждением мезги сортов Шардоне, Рислинг, Пино Блан. Брожение происходит при контролируемой t 16-18°C в специальных емкостях при помощи специальных рас дрожжей. Short-term infusion in presses with pre-cooling of Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc. Excavation at a controlled temperature of 16-18 °C in special containers with using special yeast races.
МЕТОД ВТОРИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ SECONDARY FERMENTATION	Резервуарный. Условия 16-18°C Acratophore. Conditions 16-18°C
ВЫДЕРЖКА AGING	без выдержки no fining

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	10-12 % об. 10-12 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	25-40 г/дм3 25-40 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6-8 г/дм3 6-8 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	86 ккал (360 к Дж) 86 kcal (360 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до золотистого From light straw to golden
АРОМАТ BOUQUET	Утонченный, приятный и легкий. Букет характерный для плодов персика на фоне чистого винного аромата и тонов шампанизации Refined, pleasant and light. The bouquet is characteristic for fruits of a peach against a background of pure wine aroma and champagne tones
ВКУС TASTE	Свежий вкус персика, гармонично сочетается с винным Fresh taste of peach, harmoniously combined with wine
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	6-8 °C 6-8 °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