



КУБАНЬ-ВИНО

осн. 1956 год



«ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»

Вино географического наименования сухое красное

ОПИСАНИЕ ВИНА:

Таманский полуостров, благодаря своим климатическим условиям, благоприятствует развитию самых разных сортов винограда из различных регионов мира. В серии вин из гибридных и автохтонных сортов винодельня «Кубань-Вино» предлагает своим потребителям вина из малоизвестных для широкой публики сортов винограда, которые идеальны для выращивания на таманских терруарах и будут интересны любителям новых вкусов и стилей.

Один из знаковых для южной части России сортов винограда – Цимлянский черный. О происхождении сорта спорят специалисты до сих пор. Есть версии его аборигенного значения для региона реки Дон, в то же время есть версия его французского происхождения и появления в России, благодаря западным походам донских казаков. Так или иначе, но этот сорт уже крепко закрепился на винодельческой карте России, как сорт аутентичный и характерный именно для южной части страны

Вино изготовлено из сорта винограда Цимлянский черный (возраст лоз 16 лет), собранного на собственных виноградниках агрофирмы «Южная», расположенных на Таманском полуострове Краснодарского края. Первые упоминания об этом сорте винограда появились в 18 веке, когда Петр I подарил французскому королю 20 бочек вина из Цимлянского черного. Цвет вина насыщенный: от темно-рубинового до пурпурного, аромат сложный, терпкий, в гармоничном сочетании черные фрукты и подлесок, животные ноты и дым. Вкус - плотный, густой, терпкий. Рекомендуем употреблять «Цимлянский черный» с блюдами из красного мяса, дичи, сырами с пикантным вкусом. Перед подачей охладить вино до 14-16°C

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ	Мужчины и женщины 25-50 лет, со средним достатком, интересующиеся вином и новинками
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ	Попробовать что-то новое, интересное, удивить друзей и близких
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ	В компании друзей, на семейном ужине
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ	Вина доступного ценового сегмента «медиум»



КУБАНЬ-ВИНО

осн. 1956 год



ОБОЗНАЧЕНИЕ В ВИННОЙ КАРТЕ :
«ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»

Вино географического наименования сухое красное



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,249 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8,1 см / h 29,6 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4607062862971

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062862978

Код АП: 403

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
72

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
18

«ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ»
Вино географического наименования сухое красное

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ	Цимлянский черный
VARIETAL	
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Ручной Manual
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Внеукрывной культуре. Формировка штамбовая
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	90-95 ц/га 90-95 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	16 лет 16 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Брожение на мезге винограда Цимлянский черный в винофакаторах Ганимед. Проведение яблочно-молочного брожения после окончания спиртового брожения
ВЫДЕРЖКА FINING	Без выдержки No fining

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	11-13 % об. 11-13 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм ³ not more 4 g/dm ³
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм ³ 5-7 g/dm ³
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	76,8 ккал (371 кДж) 76,8 kcal (371 KJ)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От темно-рубинового до пурпурного
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, терпкий, в гармоничном сочетании черные фрукты и подлесок, анималистичные ноты и дым
ВКУС TASTE	Плотный, густой, терпкий
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	14-16 °C 14-16 °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