



КУБАНЬ-ВИНО



Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Саперави»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Saperavi»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Концептуальная серия вин «Кавказская кухня» создана, чтобы максимально ярко продемонстрировать богатство и традиции кавказской эногастрономической культуры, представив два самых известных грузинских сорта. Каждый сможет выбрать для себя то, что ближе его гастрономическим предпочтениям: экспрессивную палитру красного «Саперави», воплощающего силу и страсть Кавказа, или мягкость и свежесть белого «Ркацители», раскрывающего весь аромат сортовой привлекательности и элегантности в бокале.

Российское вино с ЗГУ «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Саперави» изготовлено из одноименного сорта винограда (средний возраст лоз 5-6 лет), выращенного и собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края. Цвет «Саперави» сияет рубиновыми переливами с гранатовым подтоном, завораживая глубиной. Богатый и гармоничный аромат сочетает в себе черные и красные фрукты, ноты кизила и чернослива, а также приятные оттенки трюфеля и легкие нюансы выдержки. Вкус «Саперави» плотный и насыщенный, раскрывается и окутывает рецепторы бархатисто-терпкой вуалью наслаждения. Вино станет прекрасной гастропарой для блюд из тушеного и жареного красного мяса, таких как чанахи и шашлык, а также для овощей и сыров на гриле, в том числе для лобio и рагу.

The conceptual series of wines «Caucasian Cuisine» was created to most vividly demonstrate the richness and traditions of the Caucasian enogastronomic culture, presenting the two most famous Georgian varieties. Everyone will be able to choose for themselves what is closer to their gastronomic preferences: the expressive palette of red Saperavi, embodying the strength and passion of the Caucasus, or the softness and freshness of white Rkatsiteli, revealing the whole aroma of varietal attractiveness and elegance in a glass.

Russian wine with PGI «Kuban. Taman Peninsula dry red Saperavi» is made from the grape variety of the same name (average age of the vines is 5-6 years), grown and harvested in the vineyards of «Yuzhnaya» agricultural firm on the Taman Peninsula of the Krasnodar Region. The Saperavi color shines with ruby tints with a garnet undertone, mesmerizing with depth. The rich and harmonious aroma combines black and red fruits, notes of cornelian cherry and prunes, as well as pleasant shades of truffle and light nuances of aging. The taste of «Saperavi» is full-bodied and rich, opens up and envelops the receptors with a velvety-tart veil of pleasure. The wine will be an excellent gastro-pair for stewed and fried red meat dishes, such as chanakhi and kebabs, as well as grilled vegetables and cheeses, including lobia and stews.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, со средним достатком и выше, часто посещают рестораны, зачастую отдают предпочтение кавказской кухне / Men and women of 25-50 years old, with average and above average income, often visit restaurants, prefer caucasian cuisine
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Гастрономическое сопровождение обеда или ужина / Gastronomic accompaniment to lunch or dinner
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Посещение ресторана кавказской кухни / Visiting a restaurant of Caucasian cuisine
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Медиум / Medium

Российское вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое красное «Саперави»

Russian wine with protected geographical indication «Kuban. Taman Peninsula» dry red «Saperavi»

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Саперави Saperavi
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной. Тип шпалеры - металлическая оцинкованная с 3 ярусами проволоки с формированием вертикального прироста лозы.
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Механизированный Mechanized
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Октябрь, 2021 October, 2021
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD IN KG OF GRAPES PER HA., cwt/ha	107,2 ц/га 107,2 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VINS, years	5-6 лет 5-6 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Сбор винограда осуществляется на сахарах 20-22%. Переработка проводится по «красному способу». После дробления винограда, полученную мезгу сульфитируют до 50 (свободная) и оправляют на брожение на чистых культурах дрожжей в емкостях из нержавеющей стали при температуре до 25 градусов, с регулярным орошением «шапки» мезги». После брожения производится сьем виноматериала с дрожжевого осадка и внесение чистой культуры бактерий для ЯМБ. Затем производится сьем с осадка с дальнейшей выдержкой в емкости из нержавеющей стали и защитой виноматериала. The grape harvest is carried out on sugars of 20-22%. Processing is carried out according to the "red method". After crushing the grapes, the resulting pulp is sulphated to 50 (free) and sent for fermentation on pure yeast cultures in stainless steel tanks at a temperature of up to 25 degrees, with regular irrigation of the "cap" of the pulp. After fermentation, the wine material is removed from the yeast sediment and a pure bacterial culture is introduced for malolactic fermentation. Then the sediment is removed with further aging in a stainless steel tank and protection of the wine material



Доступный объем/Available volume:
0,75 L / 1,257 kg

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 0,8 см / h 30,0 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Embedding in a corrugated box:
4630037256253

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256250

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

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 not more 4,0 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5,0 - 7,0 г/л 5,0 - 7,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	79,6 ккал 79,6 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком From ruby to dark-ruby with garnet tint
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, сочетающий черные и красные фрукты (кизил, чернослив) с нотами трюфеля и легкими тонами выдержки Harmonious, containing black and red fruits (cornelian cherry, prunes) with truffle tones and light tones of aging
ВКУС TASTE	Полный, насыщенный, с длительным бархатисто-терпким послевкусием Full, rich, with long velvety-tart aftertaste
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	16 ° C 16 ° C

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