



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •



Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров» сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ. АЛИГОТЕ»

Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white dry "CHATEAU TAMAGNE. ALIGOTE"

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Вина линейки «Шато Тамань» - это качественные натуральные вина для широкого круга потребителей, их отличает сортовая типичность, чистые ароматы и вкусы. Сортовая серия вин «Шато Тамань» производится из отборного винограда, собранного на виноградниках агрофирмы «Южная» на Таманском полуострове Краснодарского края, климат которого идеально подходит для развития виноделия. Переработка винограда ведется на самом современном итальянском оборудовании, которое позволяет получать отличный виноматериал. Вина линейки «Шато Тамань» производятся по классическим технологиям, а для снижения кислотности применяется метод яблочно-молочного брожения, в результате чего вина становятся более мягкими и гармоничными.

Для производства вина используют отборный виноград сорта Алиготе (возраст лоз 7 лет), собранный на собственных виноградниках на Таманском полуострове. Стоит отметить, что это сорт винограда давно культивируют на агрофирме «Южная». Но, в основном, виноматериал из Алиготе использовали для производства игристых вин ввиду присущей этому сорту тонкости и свежести.

Цвет от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного. Аромат гармоничный, свежий с легкими цветочно-фруктовыми тонами и минеральными оттенками. Обладает сочным и свежим вкусом. Вино идеально для жаркого летнего сезона. Прекрасно сочетается с морепродуктами, легкими закусками. Подавать, охладив до 12-14°C.

"Chateau Tamagne" wines are quality natural wines for a wide range of consumers. They are distinguished by their pure flavors and tastes. Varietal wines "Chateau Tamagne" made from selected grapes collected in the vineyards of the agricultural firm "Yuzhnaya" on the Taman peninsula of the Krasnodar Region, the climate of which is ideal for the development of winemaking. Processing of grapes is conducted on the most modern Italian equipment, which allows obtaining excellent wines. The "Chateau Tamagne" wines produced using classical technologies, also the malolactic fermentation method used to reduce acidity resulting in softer and more harmonious taste of wines.

For the production of wine grape of the Aligote variety (age of vines 7 years) collected on own vineyards on the Taman Peninsula is used. It is worth noting that this grape variety has been cultivated for a long time on the agro firm "Yuzhnaya", however, mostly Aligote was used to produce sparkling wines due to the inherent subtlety and freshness.

Color from light straw with a greenish tint to straw. The aroma is harmonious, fresh with light floral-fruity tones and mineral shades. It has a juicy and fresh taste. The wine is ideal for a hot summer season. Perfectly combines with seafood, light snacks. Serve cooled to 12-14°C.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/ PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER	Мужчины и женщины 25-50 лет, имеющие средний достаток / Men and women 25-50 years of age with average income
МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/ MOTIVES FOR PURCHASE	Приобрести вино с хорошим сочетанием «цена-качество» / To buy wine with a good combination of "price-quality"
ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/ REASONS FOR CONSUMPTION	Встречи с друзьями, семейный ужин / Meetings with friends, family dinner
ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/ PRICE POSITIONING	Российское вино ценового сегмента "low-premium" / Russian wine of the price segment "low-premium"

Вино с защищенным географическим указанием «Кубань. Таманский полуостров»
сухое белое «ШАТО ТАМАНЬ. АЛИГОТЕ»

Wine with protected geographical indication "Kuban. Taman Peninsula" white dry
"CHATEAU TAMAGNE. ALIGOTE"

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Алиготе Aligote
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	Середина сентября Middle of September
УРОЖАЙНОСТЬ YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	95-100 ц/га 95-100 c/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ AVERAGE AGE OF VINS	7 лет 7 years
МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Быстрая переработка винограда с настоем суслу-самоотек. Флотация периодического действия. Брожение при контролируемой температуре 16-18 °C.
ВЫДЕРЖКА AGING	Без выдержки No aging



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

Размер бутылки/Bottle size:
Ø 8 см ; h 30 см

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4607062863992

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14607062863999

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	11,5-12,5 % об. 11,5-12,5 % Vol.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	не более 4 г/дм3 not more than 4 g/dm3
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	5-7 г/дм3 5-7 g/dm3
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	74 ккал 74 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного с зеленоватым оттенком до соломенного From light-straw with a greenish shade to straw
АРОМАТ BOUQUET	Гармоничный, свежий с легкими цветочно-фруктовыми тонами и минеральными оттенками Harmonious, fresh with light floral-fruity tones and mineral shades
ВКУС TASTE	Свежий, сочный Fresh, juicy
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	12-14°C 12-14°C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская,
ул. Заводская д. 2. Тел.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru
2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531.
Tel.: +7(86148)91-666, 91-512, 90-706, e-mail: office@kuban-vino.ru